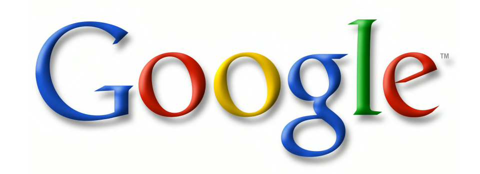




ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.

Mexico. SECRETARÍA DE FOMENTO.—SECCION 4ª

INFORMES Y DOCUMENTOS

RELATIVOS Á

COMERCIO INTERIOR Y EXTERIOR

AGRICULTURA, MINERÍA É INDUSTRIAS


NUMERO 34.

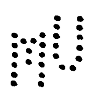
MES DE ABRIL

1888



MÉXICO
OFICINA TIP. DE LA SECRETARIA DE FOMENTO,
Calle de San Andrés número 15.

1888



EL ESTADO DE VERACRUZ-LLAVE.

DESCRIPCION GEOGRÁFICO-ESTADÍSTICA

POR

ALFONSO LUIS VELASCO.

(Concluye.)

IX

Veracruz.—Está limitado al Norte por el Canton de Jalapa; al Noroeste, por los de Coatepec y Huatusco; al Oeste, por los de Córdoba, Orizaba y Cosamaloápam; al Sureste, por este último y el de Tuxtlas, y al Este, por el Golfo de México.

Tiene el Canton 67,373 habitantes, repartidos en quince municipalidades, á saber:

Veracruz, 20,342; Alvarado, 4,983; Medellin, 3,466; Tlacotálpam, 7,324; Tlalixcóyam, 8,482; Cotaxtla, 2,868; Salta Barranca, 1,532; Antigua, 1,188; San Cárlos, 2,014; Puente Nacional, 1,580; Soledad de Her-

nández y Hernández, 5,813; Paso de Ovejas, 3,572; Boca del Rio, 945; San Cristóbal Llave, 2,311; Jamapa, 953.

La forma del Canton es muy irregular. Es uno de los más extensos del Estado, y en litoral el mayor. Sus costas son bajas y arenosas, y están expuestas á los vientos del Norte, que son muy molestos. La costa se extiende desde la Punta de la Mancha hasta la Punta Arenas, presentándose muy sinuosa. En ella se encuentran, viniendo de Norte á Sur, las lagunas Mandinga, Camaronera y Alvarado. El único puerto físico digno de tal nombre, que se halla en el litoral del Canton, es Anton Lizardo.

El Canton casi en su totalidad es llano, ménos hácia el Noroeste, donde se hallan las vertientes de las Sierras de Huatusco, el Chiquihuite y Camaron, que forman los primeros escalones en esta region, de la Cordillera Central Veracruzana. El paisaje que presentan es bellísimo, ostentando una vegetacion lujuriante. A medida que se dejan las faldas de las montañas, y que se baja á la llanura, la vegetacion va siendo más rica, presentándose los bosques de cocoteros y palmas reales, interceptados por los cedros y las caobas, y otros mil árboles.

Los campos de caña de azúcar, tabaco y café, y hácia el Sur los algodonales, deleitan la vista del observador que desde allí contempla las aguas verdinegras del Golfo, y cerca de la costa, las arenas se doran formando contrastes, por las tardes, con las espumosas olas que vienen á morir sobre la playa. El cielo es azul diáfano, y el sol ardiente del trópico esmalta los

campos con luz purísima. Sólo cuando sopla el Norte, el cielo se empardece. Las orillas de los rios tienen vallas de mangles, y más allá dejan lugar á los bosquecillos de liquidámbar y jinicuiles.

Riegan el Canton: el rio de la Antigua, que corre al Norte, nace en la vertiente de la Sierra del Cofre de Perote, atraviesa el Canton de Coatepec, penetra al de Veracruz, y se arroja al Golfo de México por la barra de su nombre, despues de un curso de 163 kilómetros.

En la parte Noreste corre el rio de Actópam, que, como hemos visto, viene del Canton de Jalapa, y pasa por el pueblo de San Cárlos. Afluyen al rio de la Antigua, los rios Jico, Pescados, Paso de Ovejas y San Juan, que nacen en las vertientes de la Sierra de Huatusco.

El rio Jamapa tiene el mismo orígen que los anteriores, pasa en el límite de los Cantones de Córdoba y Veracruz, y á orillas del pueblo de Soledad Hernández y Hernández, donde hay construido un magnífico puente de hierro, por donde cruza el Ferrocarril Mexicano. Este rio se arroja al Golfo, junto al pueblo de Boca del Rio, al Sur del Puerto de Veracruz, despues de un curso de 118 kilómetros. Provee de agua á la ciudad de Veracruz. Recibe de afluente el rio del Estero, que viene de la Sierra del Camaron, y se le une despues de recorrer 46 kilómetros. Afluye tambien á él, el hermoso Cotaxtla, que nace en las vertientes de la Sierra de Huatusco, y se le une cerca del pueblo de Medellin. Al Cotaxtla afluyen los rios San Alejo, Seco y Tumba Carretas, que tienen su orígen en la

Sierra del Chiquihuite. El rio Tolome que nace en la Sierra de Huatusco, se une al de San Juan, afluente del de la Antigua. El rio Blanco forma el límite entre los Cantones de Orizaba y Veracruz, y limita á éste del de Cosamaloápam por su parte Norte, yendo á arrojarse á la laguna de Alvarado. El Papaloápam, uno de los rios más bellos que se conocen, y cuyo caudal de aguas es crecidísimo, nace en la Sierra de los Frailes, (Oaxaca) bajo el nombre de Quiotepec, atraviesa el Canton de Cosamaloápam, y penetra al de Veracruz, regando la parte Sur del Canton y arrojándose á la albufera de Alvarado, despues de un curso de 364 kilómetros. Afluyen á él en territorio del Canton: el Tesechoacan, cuyo curso es de 218 kilómetros, y el San Juan Michapa, con 131 kilómetros de curso; los dos vienen de Oaxaca.

En la laguna de Tequiapa, al Sur de la de Alvarado, desaguan el Zapotla ó San Juan, que nace en las vertientes del Zempoaltepec y recorre 231 kilómetros y el de Tecolapa ó Saltabarranca, que tiene su orígen en las vertientes de la Sierra de Tuxtla, y recorre 63 kilómetros. Afluye á él el rio de los Lirios.

El clima del Canton es cálido y malsano. En la costa y en algunos lugares cercanos á ella, reina el *vomito* desde fines de Mayo á principios de Octubre. La fiebre amarilla y las calenturas intermitentes, así como la disenteria, causan muchos estragos.

Produce el Canton:

Algodon...............	1.980,000	kilógramos.
Arroz..................	594,000	„
Chile seco............	2,000	„

Frijol	40,500 hectólitros.
Leña....................	60,000 tareas.
Maíz.........................	152,000 hectólitros.
Palo de tinte.........	30,000 kilógramos.

Se producen además exquisitas frutas, tales como piñas, naranjas, plátanos, etc. Se cosecha en pequeña cantidad: vainilla, café, tabaco, zarzaparrilla, caña de azúcar, etc. Los jardines naturales abundan en toda clase de flores.

Se crian ganados vacuno, caballar, mular, lanar y de cerda; abejas y aves de corral. Se pescan ostiones, camarones, bobos, mojarras, sardinas, gallaretas, huauchinangos, lisas, robalos, curbinas, pámpanos, jaibas, sargos, chicumites, lebranchas, langostas, jureles, galápagos, tortugas, cangrejos, juiles, sábalos, etc. El carey que se pesca en el litoral, es muy apreciado.

La cabecera del Canton es la ciudad y puerto de Veracruz situado á los 19° 12′ 7″7 de latitud Norte, y 2° 59′ 31″95 de longitud Oriental del meridiano de México, y á 424 kilómetros de la Capital de la República. El año de 1600, siendo virey de la Nueva España D. Gaspar de Zúñiga, conde de Monterey, se trasladó la ciudad de la Villa Rica de Veracruz, fundada por Cortés en 1519, en el lugar llamado *Chalchihuecan*, al sitio donde existe hoy, conocido por "Las Bodegas de Guitron."

La ciudad es de un aspecto bello; sus calles están bien trazadas, y sus edificios generalmente son de dos pisos. Entre ellos merecen citarse: el Palacio Municipal, de elegante construccion; la "Biblioteca del Pueblo," que cuenta más de 20,000 volúmenes; el Teatro

Principal, de bella arquitectura; la Parroquia de la Asuncion, cuyo pavimento es de mármol negro de Carrara; este templo tiene magníficos altares y ricos adornos de oro y plata, el templo de la Pastora, la Aduana, la Escuela de Artillería, la Comandancia Militar, el hospicio "Gutiérrez Zamora," uno de los mejores de la República; los hospitales civiles de San Sebastian y Loreto, y el militar "Cortés." En la torre de la antigua iglesia de San Francisco, ocupada hoy por la Biblioteca del Estado, existe un magnífico faro. Se construye en Veracruz, en el parque Ciriaco Vázquez, un buen edificio para la Escuela Cantonal. Existe un Colegio preparatorio, una Escuela comercial particular, y otros muchos establecimientos de instruccion para niños y niñas. En esta ciudad hay una escuela de instruccion primaria superior para varones, y otra para hembras, así como dos academias de música. Posee un buen mercado, magníficos hoteles, elegantes parques y jardines, muelles de acero, etc. Frente á Veracruz se encuentra el castillo y la fortaleza de San Juan de Ulúa, que sirve de prision y dista del puerto 1,073 metros. El castillo comenzó á edificarse en 1582 con la piedra llamada *múcara*. Su costo ascendió á 40 millones de pesos. El faro se halla situado en el baluarte llamado de San Pedro.

Veracruz ha resistido valientemente las agresiones de los invasores extranjeros, en 1838, en 1847 y en 1862, demostrando siempre sus hijos un valor y una heroicidad poco comunes. Por eso se le ha dado el nombre de tres veces heroica. Veracruz tambien ha sido en dias luctuosos para México, el baluarte de la liber-

tad. Allí expidió el Sr. Juárez, en Junio de 1859, las Leyes de Reforma, por las que quedó destruida para siempre la tiranía clerical, establecido el matrimonio civil y la Iglesia libre dentro del Estado libre.

Veracruz ha visto nacer al eminente poeta y patriota D. Manuel Eduardo Gorostiza, al sabio historiador Clavijero, al padre Alegre, á D. Miguel Lerdo y á otros muchos hombres notables.

Veracruz es la primera plaza marítima mercantil de la República. El valor de las exportaciones durante el año fiscal de 1885 á 1886 ascendió á $17.425,828. Exportó los siguientes efectos: añil, 20,937 kilos; azúcar, 2.518,007; café, 7.839,795; caoutchouc (hule), 70,662; frijol, 583,276; ixtle, 358,230; pieles de chivo, 593,254; cueros de res, 827,837; pieles de venado, 28,002; raíz de zacaton, 1.681,476; tabaco labrado, 115,179; tabaco en rama, 394,273; vainilla, 12,479; zarzaparrilla, 119,248; mineral de plata $640,525: plata pasta $346,264; plata acuñada, $11.780,115; oro pasta, $213,650; oro acuñado, $265,432.

Los derechos de importacion de las mercancías importadas por Veracruz de los países extranjeros, durante el año fiscal de 1885 á 1886, ascendieron á $10.510,836 10.

Durante el expresado año, entraron al puerto de Veracruz 154 buques de vapor, midiendo 231,083 toneladas, y 27 buques de vela, midiendo 7,700 toneladas. Salieron 155 buques de vapor, que midieron 234,426 tonelades, y 29 de vela con 8,377 toneladas.

Veracruz es capitanía de puerto de primera clase y residencia de una comandancia militar.

Está en comunicacion con los principales puertos de América y Europa, por medio de líneas de vapores y cables submarinos. Veracruz es residencia de una Cámara de Comercio. La poblacion del puerto asciende á 18,200 habitantes.

Las otras poblaciones más notables son: *Medellin*, con 700 habitantes, notable por sus baños y como sitio de recreo de los habitantes de Veracruz. Dista del puerto 22 kilómetros, y está unido á él por medio de ferrocarril.

Alvarado, puerto muy comercial para el comercio de cabotaje. Dista de Veracruz 114 kilómetros, y dentro de pocos meses quedarán definitivamente unidos por ferrocarril ambos puertos. Está situado en la entrada de la laguna de su nombre, á poca distancia del mar, y poblado por 3,300 habitantes. Exporta algodon, maderas, ganados, hule, pescados, arroz, etc. Entraron al puerto, durante el último año, 37 buques de vapor y 144 de vela, y salieron 37 de vapor y 141 de vela.

Tlacotálpam, puerto á orillas del Papaloápam, y una de las ciudades más bellas del Golfo. Tiene 4,700 habitantes. En esta ciudad existe una Escuela Comercial. Es una poblacion muy comercial, y es seccion aduanal. Exporta aguardiente, algodon, cedro, caoba, tabaco en rama, labrado y picado, maíz, cueros de res, frijol, panela, chile, moral, pescado salado, arroz y frutas. Su principal comercio es con Veracruz. Entraron al puerto, durante el primer semestre de 1887, 42 buques de vela y 21 de vapor, y salieron 59 de vela y 18 de vapor. Las tlacotalpeñas son muy afamadas por su buen trato y su belleza.

Soledad de Hernández y Hernández, en la línea del Ferrocarril Mexicano. Está situada en una bellísima posicion, á orillas del Jamapa, y á 42 kilómetros de Veracruz. Es digno de admirarse el puente de hierro sobre el rio.

El número de congregaciones y rancherías que hay en el Canton, asciende á 94.

Existen 21 escuelas de instruccion primaria elemental para niños y 13 para niñas en las cabeceras de municipalidad, 2 nocturnas para adultos y una en la cárcel de Veracruz, y 5 para niños en las congregaciones. Las sirven 31 profesores, 15 preceptoras y 61 ayudantes, y concurren á ellas 2,890 niños y 1,720 niñas.

Los habitantes se dedican al comercio por tierra y mar, á la agricultura, al corte de maderas, á la pesca, á la construccion de pequeñas embarcaciones, á la alfarería, á la fabricacion de cerveza, chocolate, muebles finos y corrientes, escobas, conservas alimenticias, pescados conservados, dulces, aguardiente, azúcar, cigarros, puros muy afamados, jabon, ladrillos, panela, etc. Hay máquinas de aserrar madera y de despepitar algodon. La tipografía está muy adelantada en Veracruz, donde se publican dos diarios muy bien escritos é impresos: *El Ferrocarril* y *El Diario Comercial*. El número de establecimientos industriales es de 565, que representan un valor de $ 371,942.

Hay en el canton 1,766 fincas rústicas, que valen $ 12.577,000, y 171 fincas urbanas, cuyo valor es de $ 415,800. El capital mobiliario representa $ 1.847,000.

El número de habitantes varones es de 33,818, y el de hembras de 33,555, siendo indígenas 331, no indí-

genas 64,810, españoles 1,290; franceses 154, martinicos 3, corzo 1, belga 1, italianos 45, portugues 1, alemanes 732, ingleses 196, austriaco 1, sueco 1, suizos 2, daneses 4, griegos 9, polaco 1, canadense 1, norte americanos 76, guatemaltecos 3, salvadoreño 1, colombiano 1, venezolanos 5, peruanos 2, chilenos 2, haytianos 3, dominicano 1, chinos 19, japonés 1, y africanos 8.

En el canton se habla castellano. Unas cuantas decenas de indios hablan el mexicano y algunos el totonaco.

X

CANTONES MARÍTIMOS DEL SUR.

Tuxtlas.—Está limitado al Norte y al Noreste, por el Golfo de México; al Este y al Sureste, por el canton de Acayúcan; al Sureste, por el de Cosamaloápam y al Oeste y Noroeste, por el de Veracruz.

Tiene el canton 29,742 habitantes, repartidos en tres municipalidades, á saber:

S. Andrés Tuxtla, 15,492.—Santiago Tuxtla, 11,695. —Catemaco, 2,755.

Este canton es uno de los más pequeños del Estado; pero de los más bellos y ricos. El litoral que comienza en Punta Arenas y termina en la de Zapotitlan, es poco sinuoso, y las costas tienen un aspecto pintoresco, pues desde el mar se admira la hermosa Sierra de Tuxtla que ocupa casi toda la parte Norte del canton, desde la laguna de Santecomápam hasta cerca del rio

de Cañas. Domínala el volcan de San Andrés, dándole magnífica perspectiva. Cerca de la costa se encuentran varias lagunas, siendo la más importante la de Santecomápam, que comunica por el mar por la barra de su nombre.

La parte Sur del canton forma el declive de la Sierra de Tuxtla, y en ella se encuentra, hácia el Oriente, la pintoresca laguna de Catemaco. Esta region llana está regada por el rio de San Juan Michapa, que separa el canton del de Cosamaloápam. Presenta una série no interrumpida de sembradíos, florestas y arbolados que embellecen el terreno.

Los rios que riegan el canton son los siguientes: el San Agustin y el Tuxtla Laurel, que nacen en las montañas de Tuxtla y se arrojan al San Juan Michapa; el Santiago, el San Andrés y el Amápam, que tienen igual orígen y son afluentes del Tuxtla Laurel; el Tecolapa afluente de San Agustin y el de Cañas y el de Agachapo, que se arrojan al Golfo.

El clima es cálido y en algunos lugares malsano.

Produce el canton:

Algodon..........	1.080,000	kilógramos.
Arroz.............	22,000	,,
Tabaco...........	355,000	,,
Frijol.............	8,000	hectólitros.
Maíz..............	80,000	,,
Café...............	132,000	kilógramos.

Se produce además: cacao de muy buena clase, vainilla, achiote, hule, palma real, chicle, resinas, gomas, legumbres, frutas exquisitas, siendo muy sabrosos y

de varias clases el plátano, la piña, el mango, el coco, la naranja, el limon, el aguacate, etc. Se cosechan garbanzos, chícharos, cebada, zacate para pasto y multitud de tubérculos y plantas feculentas. Abundan las maderas preciosas y de construccion. El cultivo de la caña de azúcar es de una importancia extrema, siendo una de las riquezas del canton la produccion de la caña, así como la del *tabaco*, que segun los inteligentes es si no superior al de la Vuelta Abajo (Cuba), igual en clase. El valor de la produccion del tabaco pasa de *ciento cincuenta mil pesos* anuales y el del algodon de *cien mil.*

Se crian ganados de todas clases y abejas, y en las costas y en los lagos abunda la pesca.

La cabecera del canton es la villa de San Andrés Tuxtla, poblada por 7,700 habitantes. Está situada al pié de la Sierra de San Andrés, en una posicion encantadora. Rodéanla jardines, huertas y sembradíos, y desde allí se admira el hermoso volcan de San Andrés. Goza de un clima templado y sano. Es una poblacion mercantil é industrial, donde se elaboran *excelentes puros* y *cigarros.* El tabaco de sus alrededores es muy afamado. Los hijos de San Andrés son ilustrados y afables, y sus mujeres muy bellas.

Las otras poblaciones importantes son: Santiago Tuxtla, al Occidente de San Andrés. Tiene 4,800 habitantes, y es poblacion agrícola y mercantil.—Catemaco, á orillas del lago de su nombre, al Oriente de San Andrés y á poca distancia de esta villa. Es un pintoresco pueblecillo de 1,200 habitantes.

Santecomápan, puerto sobre el lago de su nombre, á

poca distancia del Golfo; está habilitado para el comercio de cabotaje, y es seccion aduanal. Exporta tabaco, algodon, maderas, ganados, café, etc. Entran anualmente al puerto unas treinta y cinco embarcaciones y sale igual número.

El canton cuenta 37 congregaciones y rancherías.

Existen 5 escuelas de instruccion primaria elemental para niños y 2 para niñas y una nocturna para adultos en la cabecera de la Municipalidad. Las sirven 6 preceptores, 2 preceptoras y 2 ayudantes, y asisten á ellas, por termino medio, 650 niños y 210 niñas.

Los habitantes se dedican á la agricultura, al comercio, á la fabricacion de azúcar, aguardiente, panela, puros y cigarros, jabon, cal, etc. Hay alfarerías, máquinas de despepitar algodon, aserradurías mecánicas de maderas, y curtidurías. El número de establecimientos industriales es de 265 que representan un valor de $ 241,060.

Hay en el canton 138 fincas urbanas que valen $513,000 y 99 fincas rústicas con un valor de $183,000. El capital mobiliario representa $193,000.

El número de habitantes varones es de 15,140 y el de hembras de 14,802, siendo indígenas 18,093, no indígenas 11,666, españoles 89, franceses 10, italianos 4, alemanes 6, ingleses 6 y norteamericanos 6.

En el canton se hablan el castellano y el mexicano.

Acayúcan.—Está limitado al Norte por el canton de Tuxtlas; al Noreste, por el Golfo de México; al Este y

al Sur, por el canton de Minatitlán; al Suroeste, por el Estado de Oaxaca; y al Oeste, por el canton de Cosamaloápam.

Tiene 23,119 habitantes, repartidos en 8 municipalidades, á saber:

Acayúcan, 6,775; San Juan Evangelista, 4,753; Sayula, 2,770; Texistepec, 2,287; Oluta, 1,223; Soconusco, 1,192; Soteápam, 2,501; Mecayápam. 1,618.

Este canton ocupa una region fértil y bien regada. La elevada y pintoresca Sierra de San Martin recorre toda la parte Noreste del canton. El litoral es muy sinuoso, y desde las costas comienza á elevarse la expresada Serranía de San Martin que llega á alcanzar á 1,666 metros sobre el nivel del Golfo. Despues, el terreno forma un declive que da lugar á la extensa y fértil llanura regada por el Trinidad y el San Juan y por multitud de crecidos arroyos. Los algodonales se encuentran en casi toda la region llana, presentando pintorescos bosques.

Riegan el canton: el rio Trinidad afluente de San Juan Michapa y el Hueyapam que se arroja al de Tuxtla Laurel. Numerosos arroyos fertilizan el canton, de los cuales unos son permanentes y otros se manifiestan desde Agosto á Febrero. Los primeros son: Austápan, que riega la villa de Acayúcan, Sochiápan, Cuapechápam, Mecayápam, Tipechápam, Ojochiápam que desagua en Texizápam, Necápam, Tatahuicápam, Temeloápam, Ojochiápam, que desagua en Agachiápam, el cual desagua en la laguna del Ostion (Minatitlan), Papaloápam, Achoápam que se arroja al Golfo así como Hiochinápam y Guarda Molino, Cuanechiápam, Za-

poápam, Ulápam, de gran corriente, Huatzinápam, Tecolápam, Agua Salada, Ixhuápam y Hiaminacápam.

El clima del canton es caliente y malsano. Son muy comunes las intermitentes y la disenteria. Se produce algodon en gran cantidad, tabaco excelente, con especialidad el de Oluta, arroz, maíz, frijol, caña de azúcar, pita, maderas preciosas, de tinte y de construccion, frutas, etc.

La cabecera del canton es la villa de Acayúcan, situada á poca distancia del Ferrocarril Interoceánico del Istmo, y poblada por 2,800 habitantes. Es una bonita poblacion, que produce muy buen algodon.

San Juan Evangelista, poblacion agrícola de 1,700 habitantes, á orillas del rio de la Trinidad, que en este pueblo toma el nombre de San Juan Michapa. Produce muy buen algodon. Sayula, al Sur de Acayúcan, tiene 2,200 habitantes. Texistepec, cercano al Ferrocarril del Istmo, cuenta 2,300 habitantes. Oluta, á poca distancia de Acayúcan y del Ferrocarril Interoceánico, tiene 1,200 babitantes, y produce excelente tabaco. Soconusco al Noreste de la cabecera, cuenta 1,100 habitantes.

El canton tiene 32 congregaciones y rancherías.

Hay 8 escuelas de instruccion primaria elemental para niños y 4 para niñas en las cabeceras de municipalidad y 5 para niños en las congregaciones. Las sirven 13 preceptores; 4 profesoras y 2 ayudantes, y asisten á ellas, por término medio, 670 alumnos y 130 alumnas.

Los habitantes se dedican á la agricultura, al cultivo del algodon, á la fabricacion de aguardiente, azúcar y

panela, al corte de maderas y á la cría de ganados. Existen 324 establecimientos industriales que representan $ 130,083.

Hay en el canton 135 fincas urbanas que valen $ 200,000, y 137 rústicas con un valor de $ 651,000. El capital mobiliario asciende á $ 55,000.

El número de habitantes varones es de 11,552 y el de hembras de 11,567, siendo indígenas 14,228, no indígenas 8,843, españoles 35, franceses 5, italianos 2, aleman 1, norteamericano 1 y sudamericanos 3.

Se hablan el castellano, el mexicano, el popoloco y el zapoteco.

Minatitlan.—Está limitado al Norte por el Golfo de México; al Oriente, por el Estado de Tabasco, del cual se halla separado por el rio Tancochapa; al Sur y al Suroeste, por el Estado de Oaxaca, del cual lo limita una línea convencional, y al Oeste y Noroeste tiene de limítrofes al canton de Acayúcan.

Tiene el canton 18,482 habitantes, repartidos en 13 municipalidades, á saber:

Minatitlan, 2,519; Chinameca, 1,829; Zaragoza, 521; Pajápam, 921; Moloacan, 635; Hidalgotitlan, 500; Oteápam, 1,076; Coatzacoalcos, 812; Suchilapa, 438; Ixhuatlan, 817; Minzápam, 441; Jáltipam, 4,181; Cosoleacaque, 3,792.

El canton de Minatitlan es uno de los más grandes del Etado. Se halla en el Istmo de Tehuantepec y ocupa una gran llanura regada por inmenso número de corrientes de agua y cubierta de inmensos bosques que

forman selvas impenetrables. En este territorio se halla gran número de ciénegas y lagunas. El litoral presenta la forma de un arco abierto, y se dilata desde La Barilla hasta la Barra de Tonalá, presentando la Barra y Puerto de Coatzacoalcos, á orillas del rio de su nombre, y á poca distancia de Minatitlan. Cerca de la Costa, en la parte Noroeste, se halla la pequeña laguna del Ostion, cuyas orillas son bellísimas. En la parte oriental se encuentran las lagunas de Mexcalapa, Tecuanapa y Tortuguero, y al Suroeste la Oaxaqueña. El aspecto del canton es encantador. Los bosques vírgenes se mezclan á los algodonales y á los sembradíos. El cielo azul zafiro contrasta con la esmeralda de los campos y el mosaico de los florestales. El sol tropical es abrasador, y al irisarse en las aguas de los rios, arroyos y lagunas esplende su luz con bellísimo fulgor. Aquella region es el trópico con todos sus encantos.

Riegan el Canton: el Coatzacoalcos, rio de curso muy sinuoso y de orillas encantadoras; entra al Estado por la parte Sureste, y en su curso forma las islas de Perlas y Pedernal; despues se divide en dos brazos y forma la isla de Tacamachipa, al Sur de Minatitlan. Nace en las vertientes del Zempoaltepec (Oaxaca) y desagua en el Golfo por la barra de su nombre, despues de recorrer 366 kilómetros. Este rio es de poco caudal de agua. Vierten sus aguas en él: el Chacalapa cuyo curso es de 105 kilómetros, el Coachapa con 130, el Uspanapa con 72, el Tierra Nueva con 59, el Tacoteno con 50 y el Chalchijapa. El rio Chinameca se arroja al de Tierra Nueva. El Tonalá ó Tancochapa al Golfo, despues de un curso de 132 kilómetros. Tiene de

afluentes el Sanapa y el Tacuapa. El Nanchital viene de Oaxaca y recorre la parte oriental del Canton.

El clima es caliente y enfermizo. Hacen muchos estragos la fiebre amarilla, las intermitentes y la disenteria.

Produce el canton: maíz, tabaco, arroz caña de azúcar, plátanos, yuca, café, algodon, ixtle ó pita, caoba, cedro, frijol, papas, frutas, etc.

Se crian muchos ganados, y la pesca es abundante en las lagunitas y en las costas.

La cabecera es la villa de Minatitlan, poblada por 1,000 habitantes. Se halla situada en el principio del Ferrocarril del Istmo, sobre el rio Coatzacoalcos y á poca distancia del puerto de este nombre. Hace mucho comercio de maderas preciosas y de tinte.—Jáltipan con 3,600 y Cosoleacaque con 3,800, son poblaciones agrícolas, situadas en la línea del Ferrocarril Interoceánico.—Chinameca tiene 1,300 habitantes.—Coatzacoalcos, puerto sobre el Golfo de México, habilitado para el comercio extranjero, exporta maderas preciosas en gran cantidad, ocupando el segundo lugar para la exportacion de este artículo entre todos los puertos de la República, y cuya cantidad alcanza á más de 16,000 toneladas métricas al año. El valor de sus exportaciones anuales pasa de $ 300,000. Cuenta 500 habitantes. Entraron durante el año fiscal de 1885 á 1886, 50 buques de vela extranjeros, y salieron 46. El movimiento interior fué de 47 buques de vapor y 22 de vela.

El Canton tiene 20 congregaciones y rancherías.

Hay 13 escuelas de instruccion primaria elemental para niños y 4 para niñas en las cabeceras de Municipio,

y 4 para niños en las congregaciones, servidas por 16 profesores, 4 profesoras y 2 ayudantes. A ellas asisten 120 niños y 60 niñas. Hay además una academia de música.

Los habitantes se dedican á la agricultura, al comercio, á la fabricacion de aguardiente, panela y azúcar, y al corte de maderas. Existen 135 establecimientos industriales.

Hay en el Canton 39 fincas rústicas, que valen $ 94,000, y 172 urbanas con el valor de $ 189,000 El capital mobiliario representa $ 165,000.

El número de habitantes varones es de 9,282, y el de hembras de 9,200, siendo indígenas 12,134, no indígenas 6,271, españoles 30, franceses 3, italianos 4, portugueses 2, alemanes 4, ingleses 16, canadense 1, norte americanos 2, colombiano 1 y chinos 2.

Se hablan el castellano, el mexicano y el zapoteca.

XI

CANTONES INTERIORES DEL NORTE.

Tantoyuca.—Lo limita el canton de Ozuluama al N. y al Este; el de Túxpam al Sureste; el de Chicontepec al Sur; el Estado de Hidalgo al Suroeste, y el de San Luis Potosí al Oeste y al Noroeste.

Tiene el canton 35,941 habitantes, repartidos en seis municipalidades, á saber:

Tantoyuca	14,366
Platon Sánchez	4,326
Chontla	4,395
Tempoal	5,485
Santa María Ixcatepec	3,074
Chiconamel	4,295

El canton tiene una forma muy sinuosa, y ocupa parte de la Huaxteca Veracruzana. Es algo accidentado en toda su extension; pero la parte Sur es muy montañosa. En ella se encuentra la intrincada serranía de Chontla y parte de la Sierra de Tantima, que corre entre los cantones de Túxpam y Ozuluama. El aspecto del canton es muy pintoresco, sobre todo en la parte montañosa. Los bosques forman en la montaña y en las faldas de la Sierra precioso contraste con los sembradíos. Dentro de la selva, en muchos puntos aún no explorados, vagan las fieras, los venados y los cervatillos, y cantan los pájaros de pintadas plumas.

Riegan el canton: el rio del Calabozo ó San Juan, que viene del canton de Chicontepec, penetra al de Tantoyuca al Sur, sirve de límite entre este canton y el distrito de Huejutla (Hidalgo), luego cruza el canton de Suroeste á Noroeste, bajo el nombre de Tempoal, lo separa del de Ozuluama y va á unirse al Pánuco. Su curso, desde su nacimiento hasta su confluencia con el Pánuco, es de 198 kilómetros. Afluyen á este rio: el de los Hules, que nace en la Sierra de Atepexco (Hidalgo), y cuyo curso es de 282 kilómetros, y el de San Pedro que renace en la Sierra de Huejutla (Hidalgo), y despues de un curso de 228 kilómetros, se

junta al Calabozo. El Chicayan riega la region oriental del canton.

El clima es cálido-templado, y en algunos lugares muy caliente.

Sus producciones principales son: algodon, tabaco, frijol, maíz, zarzaparrilla, chiltipin, plátanos, palma real, chilpotle, arvejon, frutas, maderas de todas clases, sobre todo, cedros y ocotes, plantas medicinales, etc.

Este canton es una de las regiones hulleras de Veracruz, y en él se encuentran el carbon de piedra, la lignita, la antracita, el chapopote, el petróleo y otras varias sustancias minerales.

Se cria mucho ganado vacuno, y se encuentra en sus bosques toda clase de animales salvajes y abundante caza.

La cabecera es la villa de Tantoyuca, situada en la carretera nacional de México al puerto de Tampico. Es poblacion mercantil de alguna importancia, y una de las más bellas de todas las Huaxtecas. Las pueblan 2,600 habitantes. Tiene una buena escuela cantonal de instruccion primaria superior.

Chontla tiene 4,100 habitantes; está situada al Oriente de Tantoyuca, al pié de la Sierra de su nombre.

Tempoal tiene 1,200 habitantes.

Chiconamel es poblacion agrícola muy importante, situada al occidente de Tantoyuca, cerca del límite con San Luis Potosí. Cuenta 1,300 habitantes.

El canton tiene 130 congregaciones y rancherías.

Hay seis escuelas primarias para niños, y seis para niñas en las cabeceras de municipalidad, y veinticinco para niños en las congregaciones. Sírvenlas treinta

profesores, seis profesoras y dos ayudantes. Concurren á ellas 1,230 niños y 360 niñas.

Los habitantes se dedican al comercio, á la agricultura, á la cria de ganados, al corte de maderas, y hoy dia comienza á desarrollarse la industria minera en este canton. Existen 244 establecimientos industriales que representan $ 77,020.

Hay 147 fincas urbanas con valor de $ 133,000 y 160 rústicas que valen $ 281,000. El capital mobiliario representa $ 66,000.

El número de habitantes varones es de 18,388, y el de hembras de 17,553, siendo indígenas 21,408, no indígenas 14,536, españoles 2, italianos 3, y un norteamericano.

En el canton se hablan el castellano y el mexicano.

Chicontepec.—El canton de Tantoyuca lo limita al Norte; el de Túxpam al Oriente; el Estado de Puebla, al Sureste, y el de Hidalgo, al Suroeste, al Oeste y al Norte. Tiene 47,461 habitantes repartidos en diez municipalidades, á saber:

Chicontepec, 10,481 habitantes.
Zontecomatlan, 3,304 idem.
Huayacocota, 1,815 idem.
Santa Cruz Juárez, 3,621 idem.
Tlachichilco, 3,260 idem.
Texcatepec, 2,400 idem.
Ilamatlan, 4,617 idem.
Zacuálpan, 4,149 idem.
Ixhuatlan, 6,272.

El canton es muy estrecho en su parte Suroeste, y va ensanchándose sucesivamente hácia el Oriente, donde tiene su mayor anchura. Su forma es parecida á la de una lengua. Es completamente accidentado, ocupando una region montañosa y bellísima, que corresponde á la Huaxteca Veracruzana. Por la parte Norte corre la hermosa Sierra de Xicalango, y en la region Occidental y en la Oriental comienza, así como en la Sur á elevarse la Cordillera Central Veracruzana, tocándose por la parte Suroeste del canton el borde de la Mesa Central. La mayor parte de las montañas están coronadas de cedros y ocotales. Riegan el canton: el Vinasco de Suroeste á Sureste; el Calabozo ó San Juan que nace en él, de Suroeste á Noroeste y el Pantepec, afluente del Vinasco.

El clima es cálido–templado, y en las alturas es templado, raras veces frio.

Las principales producciones del canton son las siguientes: tabaco, chilpotle, maíz, frijol, cebada, arvejon, caña de azúcar, café, zarzaparrilla, hule, chicle, ébano, cedro, caoba, moral, frutas, etc. Abundan los pastos excelentes.

El canton forma parte de la region hullera veracruzana, abundando el carbon fósil en Huayacacotla, la antracita, la lignita, la hulla, el chapopote, el petróleo, el azogue, la galena argentífera, la plata y otras muchas sustancias minerales.

Se crian numerosos ganados vacuno, porcino, lanar y cabrío, gran número de abejas que producen muy buena cera y en gran cantidad. En los bosques abunda la caza.

La cabecera del canton es la villa de Chicontepec, poblada por 1,900 habitantes. Es poblacion muy comercial. Fabrica excelente jabon.

Zontecomatlan, pueblo situado en la Sierra de su nombre. Tiene 900 habitantes, y es notable por los cestos que fabrican los indígenas, que son de muy buen gusto.

Huayacocotla, con 1,900 habitantes. Tiene grandes riquezas minerales en sus cercanías.

Texcatepec, con 1,200 habitantes.

Zacualpam cuenta 1,300 habitantes.

Atixtaca, poblacion agrícola de 1,700 habitantes.

Ixhuatlan, situado en la serranía de su nombre. Tiene 900 habitantes.

Cuenta el canton con 139 congregaciones y rancherías.

Existen nueve escuelas primarias para niños, y nueve para niñas en las cabeceras de municipalidad, y treinta y cinco para niños, y una para niñas en las congregaciones. Las sirven cuarenta y cinco preceptores, diez preceptoras y dos ayudantes. Asisten á ellas 950 niños y 260 niñas. Hay además una academia de música.

Los habitantes se dedican á la agricultura, á la cría de ganados, al corte de maderas, á la minería, á la fabricacion de piloncillo, jabon, etc. Existen 251 establecimientos industriales que representan un valor de $ 21,290.

La propiedad urbana vale $ 54,000 y la rústica $ 81,000. El capital mobiliario representa $ 17,000.

El número de habitantes varones es de 23,661, y el

de hembras de 23,800, siendo indígenas 34,829, no indígenas 12,281, español 1, italianos 3 y 1 aleman.

En el canton se hablan el castellano, el mexicano, el totonaco, el huaxteco, el otomí y el tepehua.

XII

CANTONES INTERIORES DEL CENTRO.

Jalacingo.—Tiene por límites: al Norte, el canton de Papantla; al Noreste, el de Misantla; al Este el de Jalapa; al Sureste, el de Coatepec, y al Suroeste, al Oeste y al Noroeste, el Estado de Puebla.

Tiene 41,492 habitantes repartidos en siete municipalidades que son:

Jalacingo, 6,541 habitantes; Perote, 6,364; Minas, 1,911; Altotonga, 9,677; Atzalan, 8,768; Tlapacóyan, 4,446, Martínez de la Torre, 3,785.

El canton es completamente montañoso. Lo recorren las intrincadas serranías de Jalacingo, Atzalan, Altotonga, la Magdalena y Almoloya, que ocupan toda su parte central. Al Sureste se encuentran las vertientes del Cofre de Perote que se halla en el límite de este canton con los de Jalapa y Coatepec. Sólo al Norte el terreno es llano y forma el declive de la sierra de Jalacingo. Hácia el Suroeste se halla una pequeña region llana, comprendida entre las últimas ondulaciones de la sierra de Altotonga y la falda oriental de la de Perote. Estas sierras son los primeros escalo-

nes por los que se asciende á la Mesa Central de la República, y se consideran como contrafuertes de la Cordillera Central Veracruzana.

Inmensos bosques cubren el terreno, presentándose en las faldas de las montañas y en las alturas, espesos é impenetrables, así como en las llanuras. Por ellos vaga gran número de animales salvajes. Son abundantes en caza, y los venados, los ciervos, los gamos, las liebres, los conejos, etc., se encuentran sin dificultad en las laderas y en los hermosos barrancos que son tan comunes en la sierra. Precipicios cubiertos de flores y de bejucales, señalan en su fondo corrientes de agua cristalina que fertilizan el terreno. La naturaleza de este canton es bellísima.

Como ya he manifestado, Jalacingo forma parte de la region minera del Estado. Toda su parte oriental es muy rica en minas.

Riegan el canton: el rio de Bobos, al cual afluyen los de San Pedro y Minas. Este rio es afluente del rio del Palmar, Nautla ó Riofrio. Tiene su orígen en la sierra de la Magdalena. Son afluentes del Nautla, además del Bobos, el de Alcececa, el de María de la Torre y el de Torre Blanca, que nacen en la sierra de la Magdalena. El de Xoxuatzingo tiene su nacimiento en la sierra de Almoloya y se une igualmente al Nautla. Otro afluente de este rio es el Quilate que sirve de límite entre los cantones de Jalacingo y Misantla.

El clima del canton es cálido-templado, y en los lugares elevados algo frio.

Produce maíz, frijol, tabaco, con especialidad el de Tlapacóyan, vainilla, café, caña de azúcar, arroz, chil-

potle, cebada, haba, arvejon, chicle, purga de Jalapa, trigo, piñon, plátanos, frutas de varias clases, maderas de ebanistería, construccion y de tinte.

En cuanto á las riquezas minerales del canton, citaré las siguientes: oro, plata, plomo, galena argentífera, sulfuro de cobre, litargirio nativo, lapislázuli, hierro, hulla, antracita, lignita, chapopote, petróleo, mármoles, yeso, malaquita en trozos, canteras de jaspe, etc.

Se crian muchos ganados y abunda la caza en los bosques, y en los rios la pesca.

La cabecera del canton es la villa de Jalacingo, situada en la sierra de su nombre, á 1 kilómetro del límite con Puebla y á ménos de una legua de Teziutlan. Tiene 2,500 habitantes. Es poblacion agrícola que produce muy buena vainilla.—Perote, en la carretera de México á Veracruz y á poca distancia del Cofre de Perote. Tiene 2,600 habitantes. En este pueblo existe una fortaleza que servia antiguamente de prision militar.—Altotonga con 2,100 habitantes, se halla al Sur de Jalacingo, en la sierra de su nombre.—Tlapacóyan, en la carretera de Huamantla á Nautla, tiene 2,300 habitantes. Produce muy buen tabaco.—Los minerales son: Minas ó Zomelahuacan el Nuevo con 330 habitantes; Zomelahuacan el Viejo con 310 y Tepanoya.

En terrenos de este canton y del de Misantla y á orillas del Nautla ó Palmar, se hallan las tres colonias francesas de Jicaltepec, San Rafael y Zopilote, ocupando una extension aproximada de 24 kilómetros en ambas orillas del rio Palmar ó Nautla. Cuentan estas colonias agrícolas unas 200 casas en que viven 700 personas.

El valor de lo que producen anualmente pasa de

$400,000. Sus principales productos son; 2.000,000 de vainilla de primera calidad, 120,000 kilógramos de excelente tabaco, 200,000 kilógramos de café, 10,000 hectólitros de maíz y 2,000 barriles de aguardiente. Estas colonias progresan cada dia más y son una prueba de lo que puede el trabajo honrado.

Cuenta el canton con 109 congregaciones y rancherías.

Hay en él una escuela de iustruccion primaria superior para varones, seis de primaria elemental para niños, y seis para niñas en los municipios, y catorce para niños en las congregaciones. Tienen 48 preceptores, 6 profesoras y 9 ayudantes. Asisten á ellas 1,670 niños y 750 niñas.

Los habitantes se dedican al cultivo de la vainilla, el tabaco, el café, la caña de azúcar, el maíz, etc., al corte de maderas, á la minería, al comercio y á la caza. Existen 299 establecimientos industriales que representan un valor de $125,352.

Cuéntanse 421 fincas urbanas que valen $395,000 y 491 rústicas con un valor de $535,000. El capital mobiliario asciende á $204,000.

El número de habitantes varones es de 21,010 y el de hembras de 20,982, siendo indígenas 21,815, no indígenas 19,975, españoles 24, franceses 108, italianos 29, portugues 1, alemanes 27, ingleses 2, griego 1, y norteamericanos 13.

Se habla el castellano.

Coatepec.—Lo limita al Noroeste y al Oeste el canton de Jalacingo; al Norte y al Este el de Jalapa; al Suroeste el de Veracruz; al Sur el de Huatusco y al Suoreste el Estado de Puebla.

Tiene 34,099 habitantes, repartidos en ocho municipalidades, á saber:

Coatepec, 10,684 habitantes; Jico, 5,680; Teocelo, 5,692; Cosautlan, 4,360; Ixhuacan, 3,636; Apazápam, 1,409; Jalcomulco, 612; Ayahualulco, 2,026.

Este canton es uno de los más pequeños del Estado; pero á la vez de los más bellos y adelantados. Es completamente montañoso y por él corre la Cordillera Central Veracruzana que lo atraviesa en toda su extension. El Cofre de Perote deja sus vertientes sobre el territorio Noroeste del canton, donde, como he dicho, se eleva esta montaña. Es difícil describir la belleza de la serranía. Basta decir que sólo es comparable á las encantadoras Cumbres de Maltrata. Por el Sur corre la sierra de Axocúpan, tambien muy pintoresca, y que es un contrafuerte de la Cordillera Central. La vegetacion en todo el terreno es lujuriante, á pesar de que el clima es templado–cálido y saludable en todo el canton. Lo riegan: el Pixquiac, el Suchiapa, el Pinillos, el Cuillapa, el Aguacatla y el Teocelo, que nacen en las vertientes del Cofre de Perote y van siendo afluentes los unos de otros, y todos reunidos se unen al Jalcomulco ó de la Antigua que así penetra al canton de Veracruz, arrojándose al Golfo por la barra de la Antigua.

Produce el canton: excelente café y en gran cantidad, pues se cosechan anualmente más de 2.300,000 kilógrámos, caña de azúcar, tabaco, maíz, frijol negro,

arroz, chile verde, yuca, cacahuate, raíz ó purga de Jalapa, higuerilla, frutas (naranja, lima, aguacate, plátano, pera, manzana, guinda, etc.). Hay bosques de cedros, caobas, y maderas de construccion. Las flores abundan en los campos y en las poblaciones, así como en las casas de las haciendas.

La cria de ganado vacuno y caballar sehace en grande escala. En los rios se pescan bobos, roncadores, juiles, mojarras, anguilas y pepexcas.

La cabecera del canton es la hermosa villa de Coatepec, situada al Sureste de Jalapa y poblada por 5,400 habitantes. Está unida con la capital del Estado por un ferrocarril de traccion animal, y dista de ella unos seis kilómetros. Posee una buena escuela cantonal, elegante Palacio Municipal, y un bonito jardin. En este municipio existe una fábrica de hilados y tejidos de algodon. El arte de la tipografía está muy adelantado en Coatepec, y se publica en esta villa un periódico educativo, redactado por personas inteligentes y que se titula "La Reforma de la Escuela Elemental."—Jico, con 4,400 habitantes. Es un pueblo agrícola, donde se fabrica azúcar, aguardiente y panela.—Teocelo tiene 3,500 habitantes. Produce muy buen café.—Cosautlan con 1,400 habitantes. Fabrica almidon y miel de caña. —Ixhuacan tiene 1,800 habitantes. Es un pueblo muy abundante en huertas de plátanos y naranjales.—Ayahualulco cuenta 2,100 habitantes. En este pueblo se fabrica muy buen vino de manzana.

El canton tiene 37 congregaciones y rancherías.

Hay nueve escuelas primarias para niños, siete para niñas y cinco nocturnas para adultos, en las cabeceras

de municipalidad, y treinta para niños y siete para niñas en las congregaciones. Cuenta con 44 profesores, 14 profesoras y 14 ayudantes. Asisten á ellas 1,530 niños y 1,000 niñas.

Los habitantes se dedican á la agricultura, á la fabricacion de azúcar, aguardiente y panela, para lo cual hay establecidos 21 trapiches y 5 fábricas de azúcar que producen más de 800,000 kilógramos de azúcar al año; á la alfarería, al corte de maderas, á la fabricacion de cerveza, dulces, cigarros, hilados y tejidos de algodon, jabon, ladrillos, tejas, puros, cal y licores, á la curtiduría y al comercio. Cuéntanse 293 establecimientos industriales que representan $519,571.

Hay en el canton 591 fincas urbanas que valen $554,000, y 714 fincas rústicas que tienen un valor de $757,000. El capital mobiliario representa $210,000.

El número de habitantes varones es de 17,486, y el de hembras de 16,613, siendo indígenas 10,829; no indígenas, 23,251; españoles, 12; frances, 1; belga, 1; inglés, 1; suizo, 1; ruso, 1; y norteamericanos, 2.

En el canton se hablan el castellano y el mexicano.

Huatusco.—Tiene por límites: al Norte, el canton de Coatepec; al Este, el de Veracruz; al Sur, el de Córdoba; y al Oeste, el Estado de Puebla.

Tiene 21,056 habitantes, repartidos en once municipalidades, á saber:

Huatusco, 8,176; Totutla, 2,575; Tlacotepec, 1,697; Comapa, 1,778; Zentla, 1,653; Axocuápam, 1,551; Elo-

tepec, 1,567; Tenampa, 665; Tatetla, 611; Tetitlan, 325; Sochiapa, 458.

El territorio del canton es muy montañoso. Lo recorren las Sierras de Axocúpam y Huatusco, que son contrafuertes de la cordillera central. El país tiene un aspecto bellísimo. De un lado se miran las montañas con sus barrancas y laderas cubiertas de flores y árboles; los precipicios que presenta á cada momento la Serranía, imponentes y majestuosos, pero que lucen una naturaleza espléndida. Más allá están los cañaverales y los cafetales, y cerca de ellos el plátano ostenta su ancha y lujosa hoja, y la palma yergue su enhiesto tallo. El cielo siempre azul, hermosea el lugar. Y el clima mismo, templado-cálido y sano, hace creer que la region enfermiza de la costa está muy léjos de allí.

Riegan el canton: el rio de Puentes que nace en las vertientes de la Sierra de Huatusco, San Diego Elotepec, y despues de recorrer 37 kilómetros, se une al Jamapa. Igualmente afluye á este último rio, el Totolapa que tiene el mismo orígen. El rio de Santa María ó Guesapa, viene tambien de las vertientes de la Sierra de Huatusco, riega el canton y va á arrojarse al rio de la Antigua, despues de un curso de 147 kilómetros.

El rio de Xometla ó Xúchil nace á 3 kilómetros al Oeste de Huatusco y se arroja al Jamapa, despues de recorrer 17 kilómetros. Recibe de afluentes los arroyos Aguacapa y Tenejapa y el rio Tlamatoca. El rio de los Pescados corre de Occidente á Oriente y tiene un curso como de 80 kilómetros. El rio Xopilápam corre al Norte del pueblo de Tatetla.

A unos 5 kilómetros al Poniente de Huatusco, se

halla la pequeña laguna de Santo Domingo, que tiene la forma de una herradura, y junto á ella la de Tenejapa, que dan lugar al arroyo Aguacapa.

Produce el canton: *café* de muy buena clase y en gran cantidad, caña de azúcar, tabaco, maíz, frijol, sagú, arroz, frutas exquisitas (naranjas, mangos de varias clases, con especialidad el de Manila, mameyes, pomarosas, granadas, cidras, papayas, ciruelas, sandías, etc.), el plátano lo hay de varias clases y en cantidad abundante. Entre los tubérculos y raíces feculentas, hay que citar la papa, el cuacamote, la yuca, la jímaca y otros. Comienza á desarrollarse el cultivo de la morera blanca. Se encuentran flores bellísimas y árboles de todas clases.

Se cría gran número de ganado vacuno y porcino, y en la hacienda del Mirador y en la colonia italiana *Manuel González* comienza á tomar incremento la cría del gusano de seda.

La cabecera del canton es la villa de Huatusco, situada á orillas del rio de Xometla, en la parte Suroeste del canton. Produce muy buen café y tabaco muy apreciado. Cuenta 4,600 habitantes.

Otras poblaciones importantes: Totutla, por su café; tiene 1,200 habitantes; Tlacotepec con 1,300; Elotepec con 1,200, en una posicion pintoresca; Zentla, que produce excelentes frutas. En este municipio se encuentra la colonia italiana *Manuel González*, poblada por 300 habitantes. Se halla situada á poca distancia de la estacion del Camaron en la línea del Ferrocarril Mexicano. Sus principales productos son: café, maíz, arroz, caña de azúcar y frijol. Casi todos los habitantes son

italianos. En dicha colonia hay una buena escuela de instruccion primaria.

Cuenta el canton 33 congregaciones y rancherías.

Existen 11 escuelas de instruccion primaria elemental para niños, 5 para niñas y 4 nocturnas para adultos en los municipios, y 31 para niños en las congregaciones. Hay además una academia de música. Las sirven 47 maestros, 5 preceptoras y 5 ayudantes. Tienen una asistencia de 880 niños y 380 niñas.

Los habitantes se dedican á la agricultura y á la fabricacion de aguardiente, panela y azúcar. Existen 298 establecimientos industriales que representan $65,160.

Tiene el canton 204 fincas urbanas con un valor de $406,000, y 621 rústicas que valen $633,000. El capital mobiliario representa $57,000.

El número de habitantes varones es de 10,688 y el de hembras de 10,368; siendo indígenas, 8,017; no indígenas, 14,705; españoles, 14; franceses, 2; italianos, 312; alemanes, 7; y austriaco, 1.

Se hablan el castellano y el mexicano.

XIII.

CANTONES INTERIORES DEL CENTRO.

Córdoba.—Lo limita al Norte el canton de Huatusco, al Este el de Veracruz, al Sur y al Oeste el de Orizaba y al Noroeste el Estado de Puebla.

Tiene 41,877 habitantes, repartidos en quince municipalidades, á saber:

Córdoba 13,058.—Coscomatepec 6,466.—Tomatlan 1,416.—Chocaman 1,893.—Ixhuatlan 2,329.—Alpatlahua 1,537.—Calcahualco 2,492.—Tepetlaxco 1,031.—Amatlan 3,317.—Cuichapa 1,485.—San Lorenzo 2,446.—San Juan de la Punta 1,329.—Santiago Huatusco 1,082.—Temascal 582.—Paso del Macho 1,464.

Este canton es uno de los más montañosos del Estado. Lo atraviesa en toda su extension la Cordillera Central veracruzana, que presenta aquí toda su fragosidad y su magestuosa belleza. Desde el límite con el canton de Veracruz, el terreno va ascendiendo gradualmente, presentando en sus asperezas una vegetacion tropical. Las cañadas que forman la cordillera son verdaderos paraísos que perfuma el liquidámbar y fertilizan los arroyos. Muchos de éstos tienen un curso subterráneo por entre las montañas, presentando á cada paso cascadas y caidas que embellecen las barrancas.

Hácia el Noreste se desprende de la Cordillera Central la pintoresca Sierra del Chiquihuite que tiene pasos bellísimos, y que como la Cordillera, da lugar á sitios encantadores. La Sierra del Chiquihuite es un contrafuerte de la Cordillera.

Riegan el canton: el rio Metlac que tiene su orígen en las vertientes del Citlaltepetl, atraviesa por entre perfumadas y bellísimas barrancas, y despues de un curso de 86 kilómetros, se une al rio Blanco. Este último separa al Sureste el canton de Córdoba del de Orizaba. El rio Atoyac nace en los montes del Chiquihuite, y despues de recorrer 59 kilómetros, se une al Cotaxtla. El rio del Chiquihuite tiene el mismo orí-

gen y es afluente del Cotaxtla. Su curso es de 50 kilómetros.

El clima es cálido y malsano. Sólo al Noreste es templado–cálido.

Produce el canton anualmente:

Arroz excelente.........	200,000	kilógramos.
Tabaco....................	1.100,000	„
Chile seco..............	32,000	„
Frijol	2,000	hectólitros.
Maíz.......................	210,000	„
Café	1.700,000	kilógramos.
Purga de Jalapa.......	6,000	„

Las otras producciones son: caña de azúcar, chiltepin, yuca, pipian, pimienta, haba, papa, arvejon, chicle, piñon, plantas medicinales y tintóreas, maderas de ebanistería y construccion, flores, legumbres. etc.

Las frutas constituyen una gran riqueza para el canton. Las piñas de Córdoba y Amatlan son exquisitas, y se dice que no tienen rival. Los plátanos, los cocos, los mameyes, las chirimoyas, las anonas y las papayas son de muy buen gusto. Los mangos llamados de Manila son de los mejores de México y Cuba. Los mangos–piñas, las pomas–rosas, las naranjas, las naranjas–limas, los limones reales, las granadas, las guindas, las manzanas, los aguacates y otras frutas de clima templado y cálido, son abundantísimas y de primera calidad en el canton.

La cría de ganados vacuno y porcino está muy desarrollada, así como la de abejas que dan cera y miel muy estimadas. Para ello influye que el canton es un

inmenso jardin donde las flores aromáticas crecen de una manera admirable.

En cuanto á riquezas mineras, el canton no es pobre. Los mármoles de la Sierra del Chiquihuite son muy bellos. Se encuentran piedras litográficas, yeso, caliza, plata, plomo, hulla, etc.

La cabecera del canton es la ciudad de Córdoba, situada en medio de huertas, jardines y cocoteros, y embalsamada con el perfume de los azahares de los naranjales. Cuenta 5,800 habitantes. Dista de México 318 kilómetros y de Veracruz 106. La ciudad está bien edificada y cuenta con un elegante Mercado, construido durante el gobierno del general Enríquez; una buena Parroquia, la casa en que habitó el último virey de México, D. Juan O'Donojú; la ermita de San Sebastian, la iglesia de Santa María y un Palacio Municipal, últimamente reconstruido. En esta ciudad existe un Colegio Preparatorio que tiene una buena biblioteca pública. Ha visto nacer á Hernández y Hernández y al sabio D. Pablo de la Llave. A este colegio está anexo un liceo. En esta ciudad se firmaron entre Iturbide y el virey español O'Donojú, los célebres *Tratados de Córdoba*, por los que se llamaba á reinar á Fernando VII y á México se le declaraba independiente. Dichos tratados fueron reprobados por España. El clima es malsano y son muy frecuentes en ella la fiebre amarilla, la disenteria y el vómito.

Las otras poblaciones importantes son: Coscomatepec con 2,700 habitantes, está situado en la parte Noroeste del canton, en el centro de la cordillera. En sus alrededores hay minas de plata.—Tomatlan con 1,100

habitantes y Chocoman con 1,400, están situados en la Serranía.—Calcahualco cuenta 1,000 habitantes.—Amatlan de Reyes es un pintoresco pueblo, situado al Sur de Córdoba. Produce excelentes piñas.

Tiene el canton 83 congregaciones y rancherías.

Existen en él 15 escuelas primarias elementales para niños, 10 para niñas y 2 nocturnas para adultos en las cabeceras de municipalidad, y 14 para niñas en las congregaciones. Las sirven 31 profesores, 10 profesoras y 5 ayudantes. Asisten á ellas 1,500 niños y 900 niñas.

Los habitantes se dedican á la agricultura, á la jardinería, á la horticultura, al comercio, á la curtiduría, á la fabricacion de chocolate, dulces, aguardiente, azúcar, cigarros, puros, jabon, ladrillos, panela, cal, etc. Cuéntanse 348 establecimientos industriales que representan un capital de $109,675.

Hay en el canton 718 fincas urbanas que valen $1.730,000, y 836 fincas rústicas con un valor de $1.108,000.

El capital mobiliario representa $185,000.

El número de habitantes varones es de 20,686, y el de hembras de 21,191, siendo indígenas 11,778, no indígenas 29,893, españoles 143, franceses 31, italianos 15, alemanes 5, ingleses 2 y norteamericanos 8.

En el canton se hablan el castellano, el mexicano, el otomitl y el zapoteco.

Orizaba.—Está limitado al Norte por el canton de Córdoba, al Noreste por el de Veracruz, al Este por el de Cosamaloápam, al Sur por el de Zongolica, y al Suroeste, Oeste y Noroeste por el Estado de Puebla.

Tiene 53,789 habitantes, repartidos en veintiuna municipalidades, á saber:

Orizaba 19,775.—Acultzingo 2,189.—La Perla 1,938. —Jesus María 1,465.—Coetzalá 526.—Ixhuatlancillo 1,831.—Nogales 1,931.—Aquila 1,324.—San Antonio Tenejápam 1,938.—Ixtaczoquitlan 4,948.—Tlilápam 574.—Barrio Nuevo 521.—Necoxtla 2,170.—San Andrés Tenejápam 710.—San Juan del Rio 1,822.—Maltrata 3,617.—Naranjal 1,037.—Huiloápam 518.—Tenango 554.—Atzácan 3;268.—Soledad 1,223.

El canton tiene una forma completamente caprichosa. En su parte occidental representa un polígono irregular, el cual está unido á la Oriental por una faja estrecha de terreno que semeja un arco de círculo. Todo el canton es completamente montañoso, ménos al Oriente, donde se hallan las faldas de la Cordillera Central. Aquí se presenta en toda su magestuosa belleza y luce la enhiesta cima del volcan y nevado del Pico de Orizaba ó Citlaltepetl, situada al Noroeste en el límite con Puebla, y la cual se eleva á 5,295 metros sobre la marea média de Veracruz.

La Cordillera Central cruza toda la parte Oriental del canton, presentándose en toda su fragosidad. Al Sur del Citlaltepetl, despues de haber formado la Sierra Negra, la Cordillera da lugar á las encantadoras y pintorescas cumbres de Maltrata y de Acultzingo, ambas al Sur de Orizaba, y las cuales no puede des-

cribirlas la pluma. El paisaje de estas montañas es incomparable. Serpentean los arroyos trasparentes de aguas límpidas por entre barrancas y laderas que semejan mosaicos de mil luces con sus primorosos y artísticos florestales; las cascadas que brotan de la montaña y embellecen la peña abrupta, forman como cauda de hilos de cristal con sus aguas, y el verde musgo que adorna las rocas, es como un marco de peluche que defiende un espejo biselado. Las cumbres tienen todos los zig–zags, ora coronados de pinos ó cedros, ora con bosquecillos perfumados. En muchos puntos la niebla del trópico, gasa de rosa que encubre un manto azul celeste, parece deshacerse en hilos impalpables que caen como rocío de brillantes sobre la esmeralda de los campos. Los bejùcales con sus hilos de oro y las trepadoras con sus campanillas violáceas y carminadas parecen formar malla impenetrable á la entrada de las alamedas. Pero cuanto aquí diga, nada vale; es preciso admirar las Cumbres, para convencerse de la belleza incomparable de nuestra patria.

Riegan el canton: el rio de Chicola que nace en las faldas de las montañas de Santa Ana Atzácan, al Norte de Orizaba y á unos seis kilómetros de ella, va á unirse al rio Blanco, despues de un curso de 21 kilómetros. El rio de Orizaba nace al N. O. del Pico de Orizaba, recorre la ciudad de N. O. á S. E. y á un kilómetro de ella se une al rio Blanco, despues de recorrer 38 kilómetros. Este rio pone en movimiento una fábrica de estampados y varios molinos.

El rio de Cuautlápam nace á 6 kilómetros al Oriente de Orizaba, en terrenos de la hacienda de su nom-

bre, en la falda del cerro del Cacalote, y desagua en el rio Blanco, despues de haber recorrido 13 kilómetros. Otro afluente del Blanco es el rio de Juan Antonio.

En el Metlac desaguan los rios Molino del Puente y Dos Arroyos. Los otros tributarios del rio Blanco son: el Escamela que nace cerca de Orizaba; el rio Metlac que nace en las vertientes del Pico de Orizaba á 30 kilómetros de él, desemboca en la barranca de Villegas, límite entre los cantones de Orizaba y Córdoba. Recorre 42 kilómetros. El de la Angostura, que es un brazo del Blanco, se aparta de éste al Sur, á 4 kilómetros de Orizaba, sus aguas mueven la fábrica de hilados y tejidos de Cocolápam. El rio del Ingenio ó Nogales y el de Tilápam que aumentan las aguas del expresado Blanco. Este rio tiene su orígen en las cumbres de Acultzingo, á 25 kilómetros de Orizaba; atraviesa el canton de Occidente á Noreste, penetra al de Cosamaloápam, luego al de Veracruz y desagua en el Golfo por la Barra de Alvarado, despues de un curso de 248 kilómetros. Al pasar por la villa de Alvarado toma el nombre de ella. Sus aguas ponen en movimiento la fábrica de estampados de San Lorenzo, situada en el pueblo de Nogales, y los trapiches de azúcar de Jalapilla y Tuxpango.

El clima del canton es templado-cálido y húmedo. Son muy comunes las intermitentes y la disenteria. La plaga de los mosquitos es muy molesta.

Los principales productos del canton son el azúcar, el café y el tabaco. Estos últimos, así como el arroz, se conocen por de las *Villas*, y se consumen casi en su

mayor parte en México. La misma denominacion tienen los del canton de Córdoba.

Las fincas productoras de caña son once, á saber: Jalapilla, San Antonio, Jazmin, Tuxpango, Cuautlápam, Escamela, Tocuila, San Joaquin, Espinalillo, Suchites y Gallardo. Producen anualmente 2.200,000 kilógramos de azúcar y 15,000 barriles de aguardiente.

Los lugares productores de café y tabaco son quince, á saber: ranchos del Sumidero, Cuatlápam, Tenango, Cuiluápam, Jalapilla, Naranjal, Coetzala, Tenejapa, Júchiles, Cuichapa, Omealca, Tuxpango, Tocuila, Santa Ana y Orizaba. Producen anualmente 260,000 kilógramos de tabaco y 700,000 kilógramos de café.

Se produce además: lino, maíz, trigo, garbanzo, papa, sagú, yuca, haba, arvejon, chile, hule, morera blanca, frijol, lenteja, legumbres, algodon, arroz, chile serrano, cebada, purga de Jalapa, maderas de todas clases, las mismas frutas del canton de Córdoba, excelentes duraznos en Orizaba, manzanas muy buenas en Necoxtla, flores de todas clases, etc.

Se crian ganados vacuno, porcino y caballar, así como abejas. En sus bosques abunda la caza.

Encuéntranse hermosas canteras de mármol blanco y de colores y ricas minas de hulla.

La cabecera del canton es la ciudad de Orizaba, [*Apahuilizapan*], situada á los 18° 50′ 52″ de latitud Norte y 2° 1′ 42″ de longitud oriental del meridiano de México, á 1,227 metros sobre el nivel del Golfo, y á 292 kilómetros de México y 132 del puerto de Veracruz. Se halla al pié del cerro del Borrego y á poca distancia del famoso nevado y volcan del Citlaltepetl

y en medio de cafetales, huertas, sembradíos de tabaco y caña de azúcar y hermosos jardines y palmeros. La ciudad es de un aspecto pintoresco aunque algo triste. Sólo la calle principal es amplia; todas las demas son muy estrechas. En la principal se admiran elegantes y sólidos edificios, y deben citarse entre los de la ciudad: el hermoso teatro Llave, la Lonja, el Palacio Municipal, el Molino de la Borda, la Parroquia, que es un elegante templo con pavimento de mármol de Carrara, y varios hoteles. Cuenta además con el elegante teatro Gorostiza. En esta ciudad existen el hospital "Ignacio de la Llave" y varios edificios de beneficencia, un buen Colegio Preparatorio, una Escuela Modelo, Escuela Secundaria de Niñas, varias bibliotecas y numerosas escuelas primarias. En esta ciudad nació el heróico patriota Ignacio de la Llave, al cual se le ha erigido en el jardin del Zócalo de Orizaba, una buena estátua. Fué gobernador del Estado, y por sus grandes méritos, Veracruz lleva hoy el nombre del insigne orizabeño. En Orizaba se fabrican estampados, géneros de algodon y lino, plátanos pasados, dulce de duraznos, puros y cigarros muy estimados, aguardiente, azúcar, etc. Los orizabeños son muy ilustrados y publican tres periódicos bien escritos: "El Reproductor," "El Censor" y "El Combate." Cuenta con varias asociaciones literarias y filantrópicas. Tiene 19,775 habitantes.

Otras poblaciones importantes: Acultzingo, con 1,200 habitantes.—Nogales ó el Ingenio, pintoresco pueblecillo con huertas y jardines, en el cual existe una fábrica de hilados y tejidos de algodon. Está unido con Orizaba por un ferrocarril de traccion animal y

por el Ferrocarril Mexicano. Tiene 1,500 habitantes. —Ixtaczoquitlan, notable por sus criaderos de hulla. —Barrio Nuevo, por su hermoso Salto.—Maltrata, hermoso pueblo en la línea del ferrocarril Mexicano, á 21 kilómetros de Orizaba. Cuenta 3,400 habitantes, y se halla cerca de las cumbres de su nombre.—Atzácan, con 1,900 habitantes. Fabrica azúcar y aguardiente.—Soledad tiene 1,300 habitantes y varios hornos de carbon.

Tiene el Canton 40 congregaciones y rancherías.

Existen 32 escuelas primarias para niños, 14 para niñas y 7 para adultos en los municipios, una en la cárcel de Orizaba y 17 para niños en las congregaciones. Las sirven 57 preceptores, 14 preceptoras y 8 ayudantes. Concurren á ellas 2,000 niños y 1,100 niñas.

Los habitantes se dedican á la agricultura y con especialidad al cultivo de la caña de azúcar, el café y el tabaco; á la arboricultura, á la jardinería, á la horticultura, al comercio, á la alfarería, á la aserraduría de mármoles, á la curtiduría, á la fabricacion de cerveza, dulces, chocolate, aguardiente, azúcar, cerillos, cigarros, puros, estampados, hilados y tejidos de algodon y lino, jabon, ladrillo, teja, etc. Existen en el Canton 3 molinos de harina. El número de establecimientos industriales es de 304, que representan un capital de $1.722,323.

Cuéntanse 1,503 fincas urbanas, que valen $4.625,000 y 298 rústicas con un valor de $1.171,000. El capital mobiliario representa $331,000.

El número de habitantes varones es de 26,069, y el

de hembras, de 27,810, siendo indios 31.014, no indígenas 22,472, españoles 157, franceses 48, belgas 2, italianos 31, portugués 1, alemanes 31, ingleses 66, austriacos 2, suizos 2, turcos 4, norte-americanos 47 y polinesio 1.

Se hablan el castellano, el mexicano, el totonaco, el mayo y el mixteco.

XIV.

CANTONES INTERIORES DEL CENTRO.

Zongolica.—Lo limita el canton de Orizaba al Noroeste, al Norte y al Noreste; al Este, el de Cosamaloápam; al Sur, el Estado de Oaxaca y al Suroeste y al Oeste, el Estado de Puebla.

Tiene 21,444 habitantes, repartidos en doce municipalidades, á saber:

Zongolica 6,794 habitantes.—Reyes 943.—Atlanca 150.—Magdalena 464.—Tequila 2,185.—Atlahualco 2,256.—Xoxocotla 605.—Tlaquilpa 889.—Astacinga 789.—Tehuipango 2,415.—Mixtla 2,877.—Texhuacan 1,077.

El canton es completamente montañoso. Lo atraviesa en toda su extension la intrincada y pintoresca Sierra de Zongolica, en la cual se encuentran pequeñas poblaciones agrícolas. Lo riegan: el rio Zoquitlan que nace en el Estado de Puebla, en la vertiente de Zoquitlan, y despues de un curso de 88 kilómetros, se

une al caudaloso Papaloápam. Tiene de afluente el Amapa que viene de las montañas de Zongolica. En dichas montañas nacen los rios Cletetita, Xoxocotla, Atotolco, Mayoatampa, Arroyo Hondo, Uluápam y Poposaca.

El clima es caliente, y en algunos lugares cálido-templado.

Produce el canton: algodon, caña de azúcar, zarzaparrilla, tabaco, maíz, frijol, café, haba, chile, frutas de clima cálido, maderas de ebanistería y construccion, plantas medicinales, etc.

En sus bosques abunda la caza, encontrándose venados, gamos, ciervos, cervatillos, conejos, gatos monteses, liebres, jabalíes, etc. Se pescan en sus rios y arroyos, bobos, robalos, juiles, roncadores, lisas, peje-puercos, truchas, pámpanos, mojarras, camotillos y anguilas. En sus selvas vive un gran número de aves y de cotorras y loros.

Las riquezas minerales de la Sierra de Zongolica aún no están explotadas. Hay gran número de piedras preciosas, y en el pueblo de Tonalixco, en el corazon de la sierra, se dice que hay *diamantes.* Además, pueden citarse: el lapislázuli, el ópalo, el ametista, la ágata, etc.

La cabecera del canton es la villa de Zongolica, poblada por 900 habitantes. Fabrica azúcar y aguardiente. Produce muy buen algodon, cera, miel y frutas.—Tequila, produce café y caña de azúcar. Cuenta 1,000 habitantes.—Atlahuilco fabrica géneros de lana y loza corriente. Tiene 900 habitantes.—Mixtla tiene 1,600 habitantes y es notable por su tabaco.

El número de congregaciones y rancherías que hay en el canton, asciende á 48.

Existen 12 escuelas primarias para niños y una para niñas en las municipalidades y 2 para niños en las congregaciones. Las sirven 14 preceptores y una preceptora. Asisten á ellas 290 niños y 60 niñas.

Los habitantes se dedican á la agricultura, al comercio, á la fabricacion de aguardiente, azúcar, panela, hilados de lana, loza y tejas. Cuéntanse 24 establecimientos industriales que representan un capital de $103,870.

Tiene el canton 117 fincas urbanas con un valor de $106,000 y 128 rústicas que valen $120,000. El capital mobiliario representa $8,000.

El número de habitantes varones es de 10,011 y el de hembras de 11,433, siendo indígenas 20,126, no indígenas 1,318, español 1, frances 1, italiano 1.

Se hablan el castellano y el mexicano.

CANTON INTERIOR DEL SUR.

Cosamaloápam.—Lo limita el canton de Veracruz al Norte y al Este; el de Tuxtlas, al Este; el de Acayúcan al Este y Sureste; el Estado de Oaxaca, al Sur, al Suroeste y al Oeste, y los cantones de Zongolica y Orizaba, al Noroeste.

Tiene 21,693 habitantes, repartidos en diez municipalidades, que son:

Cosamaloápam 5,903 habitantes.—Chacaltianguis 2,620.—Tuxtilla 596.—Tlacojálpam 657.—Otatitlan

1,878.—Tesechoacan 4,241.—Playa Vicente 2,394.—Acula 845.—Amatlan 1,443.—Ixmatlahuácam 915.

Este canton es uno de los más grandes del Estado. Ocupa una inmensa llanura cubierta de bosques y cruzada por mil arroyos, rios y pequeñas corrientes. Es una de las regiones más fértiles de la tierra. El clima abrasador y malsano y la falta de brazos impiden que el canton sea tan rico, como la naturaleza lo ha dotado.

Riegan el canton: el caudaloso y bellísimo Papaloápam cuyo curso es de 366 kilómetros. En sus márgenes se hallan los pueblos de Otatitlan, Tlacojálpam, Tuxtilla, Chacaltianguis y Amatlan y la villa de Cosamaloápam; todos con grandes plantaciones de algodon. Afluyen al Papaloápam: el Chiltepec y el Obispo que vienen de la Sierra de Zongolica; el Tesechoacan que nace en el Estado de Oaxaca, penetra al de Veracruz, cerca de Playa Vicente, pasa por el pueblo de Tesechoacan y despues de un curso de 218 kilómetros se une al Papaloápam; el San Juan Michapa que tiene el mismo orígen que el anterior y cuyo curso es de 130 kilómetros. El rio de Acula viene de las vertientes de la Sierra de Zongolica, y desagua en la laguna de Alvarado. Su curso es de 50 kilómetros. El rio del Limon riega la parte Noreste, formando muchas pequeñas lagunas. Afluyen á él: los rios Palma Honda, Cuespalapan y Arroyo de Moreno. El rio Colorado, al Sureste, afluye al Trinidad, y limita al canton, del Estado de Oaxaca.

Cosamaloápam es el canton algodonero del Estado. Produce al año:

Algodon..............	920,000 kilógramos.
Arroz..................	23,000 „
Maíz....................	120,000 hectólitros.

Café, tabaco, chile, frutas, zarzaparrilla, pimienta, caña de azúcar, frijol, caoba, cedro, palo de tinte, moral, maderas finas, plantas tintóreas y medicinales, legumbres, etc.

La cabecera es la villa de Cosamaloápam, situada á orillas del Papaloápam y poblada por 2,500 habitantes. El algodon de esta villa es excelente. Fabrica azúcar, aguardiente y panela. En ella nació el insigne poeta D. Manuel Carpio.—Chacaltianguis con 1,600 habitantes, Otatitlan con 1,308, Tesechoacan con 1,000 y Playa Vicente con 800, son poblaciones algodoneras muy importantes.—Acula fabrica muy buen azúcar.

Tiene el canton 59 congregaciones y rancherías.

Existen 11 escuelas primarias para niños y 6 para niñas en los municipios, y una para niños en la congregacion de Galera. Cuentan con 12 profesores, 6 preceptoras y 2 ayudantes. Tienen de asistencia 620 niños y 330 niñas.

Los habitantes se dedican á la agricultura, al comercio, á la fabricacion de azúcar, aguardiente y panela y *al cultivo especial del algodon.* Hay máquinas para despepitar algodon. Cuéntanse 155 establecimientos industriales que representan un capital de $ 162,100.

Hay en el canton 195 fincas urbanas que valen $ 284,000 y 576 rústicas que tienen un valor de $ 1.128,000. El capital mobiliario representa $82,000.

El número de habitantes varones es de 10,000 y el de hembras de 11,433, siendo indios 2,072, no indíge-

nas 19,480, españoles 65, franceses 4, italianos 4, alemanes 3, y norteamericanos 3.

Se hablan el castellano, el mexicano, el totonaco, el zapoteco, el otomitl y el chinanteco.

XV

HABITANTES.

En el Estado de Veracruz se encuentran descendientes de europeos é indígenas, de europeos y negros, de indígenas y negros, de criollos é indígenas y de criollos y negros. Para no establecer odiosas divisiones en un país como México, demócrata en sus instituciones y costumbres, todos los hombres son iguales civilmente.

La raza mixta, que está representada en Veracruz por 350,147 habitantes, forma una poblacion laboriosa, instruida y progresista. El veracruzano es de imaginacion fogosa, de pasiones vivas y muy dado á los placeres. Por su patriotismo merece puesto de honor en nuestra patria, y así lo ha demostrado en las invasiones extranjeras que ha sufrido México. Tiene el carácter afable, y es amante de la democracia. Los veracruzanos son poetas, porque la naturaleza que los rodea es la poesía viva que los acompaña. Ellos se enorgullecen con los nombres de Gorostiza, Carpio, Diaz Covarrubias, Esteva y otros. La moderna generacion ha producido á Salvador Diaz Miron, á Ricardo Do-

mínguez, á Adalberto Esteva, á Lira y á otros muchos insignes vates.

Políticos notables son los Lerdo de Tejada, Hernández y Hernández, Llave, Gutiérrez Zamora y Landero y Cos. Sábios, Clavijero, Alegre, Pablo de la Llave, Carpio, Lardizábal y Uribe, y Diaz Covarrubias Francisco. Militares heróicos é intachables, Manuel Mier y Terán y José Joaquin Herrera.

En el pueblo poeta, como puede llamarse al veracruzano, puesto que todo trata de embellecerlo, se encuentra *el jarocho*, que es el ranchero de los campos veracruzanos.

Las mujeres veracruzanas tienen una gracia y un donaire poco comunes. Por su belleza tienen fama las jalapeñas. En casi todas las poblaciones de la costa, las mujeres son de excelente trato y poco fanáticas.

La raza indígena de Veracruz está representada por 259,085 habitantes. Pertenece á las razas mexicana, totonaca, huasteca, otomí, popoloca, tepehua, zapoteca, maya, chinanteca, tarasco, mazatéca y mixteca. El indio veracruzano se dedica por lo comun á la agricultura y al corte de maderas. Es honrado, trabajador y progresista.

Los extranjeros que residen en el Estado, son: 2,029 españoles, 437 franceses, 3 martinicos, 1 corso, 6 belgas, 564 italianos, 5 portugueses, 842 alemanes, 295 ingleses, 5 austriacos, 1 sueco, 5 suizos, 4 daneses, 2 rusos, 1 montenegrino, 11 griegos, 3 polacos, 4 turcos, 2 canadenses, 274 norte americanos, 10 guatemaltecos, 1 salvadoreño, 4 colombianos, 6 venezolanos, 2 peruanos, 2 chilenos, 3 haytianos, 1 dominicano, 23

chinos, 1 japonés, 1 polinesio y 14 negros africanos. Suma total. 4,542.

Los extranjeros se dedican generalmente al comercio, sin inmiscuirse en las cuestiones políticas, y viven entregados al trabajo, siendo personas útiles para el progreso del Estado.

Tienen cónsules en Veracruz: Alemania, Bélgica, Chile, Costa Rica, Dinamarca, España, Estados Unidos, Colombia, Verapaz, Francia, Guatemala, Honduras, Inglaterra, Holanda, el Salvador, Italia y Suecia y Noruega. En Túxpam hay vicecónsules de España y Estados Unidos. En Jalapa hay un vicecónsul de España. En las colonias de Jicaltepec y San Rafael, hay un agente consular de Francia. En Veracruz tienen vicecónsules Italia y Estados Unidos. En Minatitlan hay un cónsul de los Estados Unidos y un vicecónsul de Suecia y Noruega. Hay un agente consular de los Estados Unidos en Coatzacoalcos.

Además del número de habitantes que he mencionado, debe añadirse al censo general de la poblacion asilada: en los hospicios, 149 personas; en los hospitales, 846; y en las cárceles, 1,632. El número de personas que se hallan en los cuarteles, es de 1,685. Suma total: 3,317.

Las personas que sólo saben leer, ascienden á 47,223 hombres y 14,035 mujeres; las que saben leer y escribir son 54,130 hombres y 11,200 mujeres.

RELIGION.

La mayoría de los habitantes es católica, distinguiéndose los de Orizaba, Córdoba y Jalapa. En to

das las poblaciones del litoral, los habitantes son poco religiosos.

Existe un obispo en Jalapa, cuya diócesis se extiende á todo el Estado, excepto á la Huaxteca veracruzana, Tantoyuca y Ozuluama.

IDIOMAS.

En el Estado hablan el castellano 409,987 habitantes; el mexicano, 161,085; el totonaco, 32,274; el huaxteco, 15,796; el otomitl, 8,121; el popoloca, 7,399; el tepehua, 1,423; el zapoteco, 1,197; el mayo, 440; el chinanteco, 203; el tarasco, 3; el mazateco, 6 y el mixteco, 1,119. Los extranjeros, además de hablar el castellano, hacen uso de sus idiomas.

INDUSTRIA.

Los habitantes se dedican á la agricultura, con especialidad al cultivo del café, el algodon, el tabaco, la caña de azúcar, el maíz y la vainilla; al corte de maderas, á la pesca, á la caza, á la marinería, al comercio, á la arboricultura, á la ganadería, y en pequeñísima escala á la minería.

Hay en el Estado: 127 alfarerías, 5 armerías, 25 aserraderos de maderas, 3 aserraderos de mármoles, 47 bancos de herrador, 5 camiserías, 18 canterías, 396 carpinterías, 12 carrocerías, 32 cervecerías, 27 cobrerías, 38 coheterías, 53 cortes de maderas, 84 curtidurías, 10 chocolaterías, 4 descascaradoras de arroz, 25 descascaradoras de café, 17 despepitadoras de algodon,

2 doradurías, 35 dulcerías, 330 fábricas de aguardiente, 49 de azúcar, 8 de cerillos, 45 de cigarros, 8 de escobas, 3 de estampados, 3 de fideos, 5 de fósforos, 2 de hielo, 8 de hilados y tejidos de algodon, 2 de hilados y tejidos de lana, 90 de jabon, 100 de ladrillo y teja, 1 de laminar cobre, 950 de panela, 1 de papel, 4 de sellos de madera y goma, 118 de tabacos, 2 de sarapes, 1 fontanería, 10 fotografías, 3 fundiciones, 40 fusterías, 148 herrerías, 74 hojalaterías, 28 hornos de cal, 7 laboratorios dentales, 60 licorerías, una litografía, 2 molinos de aceite, 6 de maíz, 7 de trigos, 4 mueblerías, 379 panaderías, 175 peluquerías, 108 platerías, 15 relojerías, 214 sastrerías, 20 sombrererías, 80 talabarterías, 9 talleres de encuadernacion, 5 de escultura, 13 de floristas, 7 de fundicion, 3 de marmolistas, 3 de mecánica, 22 de modistas, 15 de pintura, 2 tintorerías, 19 tipografías, 1 tonelería, 4 tornos, 119 velerías y 332 zapaterías. El número total de establecimientos industriales asciende á 4,655, que representan un capital de $ 4.362,832.

El número de personas que ejercen profesiones científicas ó literarias, oficios mecánicos y que se dedican á la labranza, asciende á 211,409.

Las industrias principales del Estado son: el comercio, la fabricacion de puros y cigarros, la arboricultura, los cultivos especiales y la pesca.

COMERCIO.

Veracruz es uno de los Estados más mercantiles de la República. Comercia, no sólo con la mayor parte

de la Union Mexicana, sino con Europa, Estados Unidos, las Antillas y la América del Sur.

Los puertos para el comercio extranjero son: Veracruz, Túxpan y Coatzacoalcos. Los puertos para el comercio de cabotaje, son: Nautla, Tecolutla, Alvarado, Tlacotálpam y Santecomápan.

Ya he citado, al hablar de cada canton, las principales exportaciones é importaciones de los referidos puertos, así como su movimiento marítimo.

VIAS DE COMUNICACION.

Ferrocarriles.—El Ferrocarril Mexicano que de Veracruz se dirige á México, teniendo que ascender 2,268 metros, tiene las siguientes estaciones en el territorio del Estado: Tejería, que dista 16 kilómetros del puerto; Purga, 31; Soledad, 42; Camaron, 63; Paso del Macho, 76; Atoyac, 86; Córdoba, 106; Fortin, 114; Orizaba, 132; Nogales, 140; Encinal, 143 y Maltrata 152. Deben citarse entre sus obras maestras: los puentes de la Soledad, el Chiquihuite, Atoyac y Metlac, y el viaducto de las Cumbres.

El ferrocarril de Veracruz á Jalapa, de traccion animal desde la estacion de Tejería á la capital del Estado, tiene las siguientes estaciones: Tejería, á 16 kilómetros del puerto; Paso de San Juan, 27; Tierra Colorada, 33; Paso de Ovejas, 47; Puente Nacional, 57; Rinconada, 66; Plan del Rio, 78; Cerro Gordo, 89; Dos Rios, 100; Jalapa, 114. Este ferrocarril pone en comunicacion á Veracruz con Jalapa en 10 h. 45'.

Entre Jalapa y Coatepec hay un ferrocarril de trac-

cion animal, que mide 6 kilómetros. Otro de igual sistema existe entre Orizaba y Nogales ó el Ingenio, cuya longitud es de 9 kilómetros. Hay además ferrocarriles urbanos en Veracruz, Orizaba, Córdoba y Túxpan.

El ferrocarril de Veracruz á Alvarado, está en explotacion á Medellin (22 kilómetros), y próximo á terminarse á Alvarado (118 kilómetros).

El ferrocarril Interoceánico del Istmo de Tehuantepec, que se construye por cuenta de la Nacion, está muy adelantado. Parte de Minatitlan y pasa por Cosoleacaque, Jáltipam, Oluta y Súchil, y penetra al Estado de Oaxaca.

Hay además concesiones para un ferrocarril entre Córdoba y Amatlan de los Reyes; para otro entre San Andrés Tuxtla y el puerto de Santecomápam; para otro entre Huatusco y el Camaron, y finalmente, el ferrocarril Interoceánico de Acapulco á Veracruz, que terminado hoy desde México á Vireyes (Puebla), poco le falta para llegar al puerto de Veracruz.

Caminos comunes.—Las principales vias que cruzan el Estado son: la carretera de México á Tampico, que pasa por Chicontepec, Tantoyuca, Ozuluama, Tampico el Alto y Pueblo Viejo; la de Huauchinango á Túxpan, que pasa por el Veladero, Miahuapa y Tihuatlan. Túxpan está unido con Teziutlan (Puebla) por un camino que pasa por Papantla y Tlapacóyam. De Papantla parte otro camino para Tecolutla, y otro que pasa por Cuasintla, y se une al de Huauchinango en Tultitlan. Nautla y Tlapacóyam están unidos por un camino que pasa por Jicaltepec.

De Veracruz á México hay una carretera que pasa por Jalapa, Banderilla, las Vigas y Perote, en Territorio del Estado. La carretera de Veracruz á Orizaba toca las mismas poblaciones que el Ferrocarril Mexicano.—Todos los principales pueblos del Estado están unidos entre sí por caminos vecinales qne se conservan en muy buen estado. Seria muy extenso detallar estos caminos.

Telégrafos.—Los telégrafos federales cruzan el Estado en casi toda su extension, y se encuentran oficinas telegráficas en Tantoyuca, Ozuluama, Orizaba, Córdoba, Paso del Macho, Veracruz. Paso de Ovejas, Jalapa, Tlapacóyan, Papantla, Túxpan, Tamiahua, Tantima, Playa Vicente, San Juan y Acayúcan.

Los ferrocarriles tienen tambien sus hilos telegráficos en toda la extension de sus líneas y oficinas telegráficas en las estaciones de la via.

Los telégrafos del Estado cada dia se aumentan más. Jalapa está unida por hilos telegráficos con todas las cabeceras de canton, ménos con Misantla, cuya línea estará próximamente terminada. Están además unidas con ella: San Juan Coscomatepec, Alvarado y Tlacotálpam.

El cable submarino pone en comunicacion á Veracruz con todos los principales puertos de Europa, Estados Unidos, América del Sur y Antillas.

Correos.—En el Estado hay las siguientes administraciones y agencias de correos.

Administraciones.—Agencias que les corresponden:

Acayúcan.—Chinameca, Jáltipam, San Juan Evangelista y Xuchila.

Altotonga.

Alvarado.

Coatepec.—Cosautlan, Ixhuacan, Jico y Tiocelo.

Córdoba.—Atoyac, Camaron, Coscomatepec y Fortin.

Cosamaloápam.—Amatlan de Cosamaloápam, Chacaltianguis, Galera de Coapilla, Otatitlan, Playa Vicente, Tesechoacan y Tuxtilla.

Chicontepec.

Huatusco.

Jalacingo.

Jalapa.—Actópam, Atémpam, Atzalan, Banderilla, Naolinco, Paso de Novillos (Martínez de la Torre) y Tlapacóyam.

Minatitlan.—Coatzacoalcos.

Misantla.—Jicaltepec y Nautla.

Orizaba.—Maltrata, Naranjal, Nogales y Zongolica.

Ozuluama.—Pánuco, Pueblo Viejo y Tantima.

Papantla.—Comalteco, Gutiérrez Zamora, San Andrés Coyutla y Tecolutla.

Paso del Macho, Perote, San Andrés Tuxtla.—Catemaco.

Santiago Tuxtla.

Tantoyuca.—Platon Sánchez.

Tlacotálpam.

Tlalixcóyam.—San Cristóbal Llave.

Túxpan.—Amatlan de Túxpan, Temapache, Tehuatlan y Tamiahua.

Veracruz.—Antigua, Medellin, Paso de San Juan, Puente Nacional, San Cárlos, Soledad y Paso de Ovejas.

Líneas de vapores.—De Veracruz á Galveston, Morgan City y Nueva Orleans, tocando en Túxpan, Tampico y Bagdad. Travesía entre Veracruz y Nueva Orleans, 90 horas.

De Veracruz á Nueva York, tocando en Frontera, Campeche, Progreso, Habana y Nueva York.

De Veracruz parten vapores para Santander, la Coruña, Cádiz, Málaga y Barcelona (España); para Burdeos; San Nazario, el Havre y Cherburgo (Francia; para Ambères (Bélgica); para Bremenhaven y Hamburgo (Alemania); para Liverpool y Southampton (Inglaterra); para Colon, Sabanilla, y Cartagena (Colombia); para La Guayra y Puerto Cabello (Venezuela); para la Antigua, la Barbada, Curazao, Demerara, Domínica, Granada, Greytown, Habana, Guadalupe, Jamaica, Martinica, Montserrat, Puerto Príncipe, San Juan, San Kitts, Santa Lucía, San Thomas, San Vicente, Tabago y la Trinidad (Antillas).

Hay además líneas de vapores entre Progreso y Veracruz, tocando en Campeche, Cármen, Frontera, Coatzacoalcos y Alvarado. Otra línea va de Veracruz á Bagdad, tocando en Túxpan y Tampico.

Entre todos los puertos del litoral hay servicio de canoas y pequeños vaporcitos. Entre Veracruz y Tlacotálpam hay un vaporcito que conduce pasajeros y carga.

XVI

GOBIERNO.

Veracruz es uno de los veintisiete Estados que forman la Federacion Mexicana. Es libre y soberano en cuanto á su régimen interior; pero está unido á las demas partes integrantes de México, conforme á la Constitucion de 5 de Febrero de 1857, con sus adiciones y reformas.

Fué erigido en Estado en 1834, y su Constitucion política fué promulgada en 18 de Noviembre de 1857, siendo gobernador D. Manuel Gutiérrez Zamora. Ha sido reformada en 13 de Febrero de 1871 y 10 de Octubre de 1873.

"El Gobierno del Estado es representativo popular, y su poder supremo se divide en Legislativo, Ejecutivo y Judicial." (Art. 33 de la Constitucion del Estado.)

El Poder Legislativo lo ejerce la *Legislatura del Estado*, compuesta de once Diputados propietarios y once suplentes, electos popularmente para un período de dos años, el cual comienza cada bienio el 16 de Setiembre posterior á las elecciones. Los Diputados son reelegibles. La Legislatura tiene dos períodos de sesiones ordinarias: el primero comienza el 16 de Setiembre de cada año y termina el 16 de Diciembre; el segundo principia el 5 de Mayo y concluye en igual fecha de Julio. El primero es prorogable por treinta dias, y el segundo improrogable.

Durante los recesos de la Legislatura, funciona la Diputacion Permanente, compuesta de seis Diputados en ejercicio, de los cuales tres funcionan como propietarios y tres como suplentes.

El Poder Ejecutivo lo ejerce *el Gobernador del Estado* electo popularmente para un período constitucional. Toma posesion de su encargo en 1º de Diciembre. Auxilian al Gobernador en sus tareas, un Secretario de Gobierno y los jefes de las secciones de Gobernacion, Hacienda, Fomento, Catastro, Archivo y Auxiliar de la Secretaría, nombrados por el Ejecutivo.

Cada uno de los diez y ocho cantones en que se divide el Estado, está gobernado políticamente por un jefe político, nombrado por el Gobernador. Residen en las cabeceras de canton. Los alcaldes municipales dependen directamente del Ejecutivo, y son los presidentes natos de los ayuntamientos.

Los 206 ayuntamientos que constituyen el poder municipal del Estado, son electos popularmente cada año.

El Poder Judicial lo ejerce *el Tribunal Superior de Justicia* que reside en la capital del Estado. Se compone de un presidente, cinco magistrados, cinco supernumerarios y un fiscal, electos popularmente para un período de cuatro años.

En los cantones hay jueces de 1ª instancia. En las faltas temporales y absolutas del Gobernador del Estado, lo sustituye el Presidente propietario del Tribunal. Cuando éste no existe, la Legislatura nombra persona que lo sustituya.

MILICIA.

La componen el Cuerpo de Seguridad Pública, las Guardias de Prevencion de los cantones de Coatepec, Córdoba, Cosamaloápam, Chicontepec, Huatusco, Jalacingo. Jalapa, Orizaba, Ozuluama, Papantla, Tantoyuca, Túxpan y Veracruz, y el Batallon Guardia Nacional "Fieles de Llave," residente en Orizaba.

El Cuerpo de Seguridad Pública se compone de un mayor, un pagador, un ayudante, un cabo de trompetas, un auxiliar del pagador, 4 cabos primeros, 7 segundos, 12 sargentos, 9 cabos de seccion, 4 trompetas y 117 guardas. Total: 1 jefe, 14 oficiales, 144 individuos de tropa y 140 caballos. Está dividido en 4 pelotones y la plana mayor.

El batallon "Fieles de Llave" se compone de 16 oficiales y 594 individuos de tropa. Total: 610. Las guardias de prevencion las forman 100 personas.

POLICÍA.

La policía del Estado se divide en urbana y rural. La primera la componen 620 individuos, siendo la más numerosa la de las ciudades de Orizaba y Veracruz, que tienen respectivamente 162 y 167 policías. La segunda se forma de 5,052 individuos, siendo ministros 1,036, y ayudantes 4,016.

HACIENDA PÚBLICA.

Los ingresos durante el año de 1885 ascendieron á $1.770,499.64, y los egresos á $1.720,110.89.

Los ingresos durante el primer semestre de 1886. ascendieron á $926,362.52, y los egresos á $913,559.29,

En 1º de Diciembre de 1884, la deuda flotante ascendia á $73,292.75, la cual fué aumentada á $79,129 75 cs. El general Enríquez, durante su Gobierno, la ha reducido á poco ménos de $3,000.

INSTRUCCION PÚBLICA.

Los ayuntamientos sostienen 2 escuelas de instruccion primaria superior para varones y una para mujeres; 4 academias de música para hombres y una para mujeres; 222 escuelas de instruccion primaria elemental para niños, y 120 para niñas en las cabeceras de municipalidad; 347 para niños y 11 para niñas, en las congregaciones; 22 escuelas nocturnas para adultos y 2 en las cárceles. Total: 732 escuelas.

Los arbitrios especiales de los ayuntamientos para el sostenimiento de la instruccion pública, importan $355,519.05, y los gastos presupuestos $328,484.33. Asisten á dichas escuelas 29,857 alumnos, de ellos, 20,826 varones y 9,031 mujeres. Las sirven 599 directores, 133 directoras y 141 ayudantes.

Existen colegios preparatorios en Jalapa, Orizaba, Córdoba y Veracruz; una Escuela Normal de profesores de instruccion primaria, en Jalapa; una Escuela Modelo, en Orizaba; un Liceo anexo al Colegio de Córdoba, varias escuelas secundarias de niñas, una Escuela Especial de Comercio, en Tlacotálpam; y varias escuelas cantonales de instruccion primaria superior, en las cabeceras de canton.

VALOR DE LA PROPIEDAD.

El valor de la propiedad urbana asciende á	$ 26.721,055	32
El de la rústica á	9.769,562	43
Y el capital mobiliario á	4.009,616	57
Total	$ 40.500,234	32

que es muy inferior al verdadero.

Puede añadírsele, sin temor de equivocacion, un 30 por 100, lo que la hace ascender á $52.650,000.

Nota.—Al tratarse del canton de Veracruz, se olvidó mencionar el valor de las propiedades rústica y urbana, y el del capital mobiliario de la receptoria de Alvarado, que ascienden respectivamente á $228,000, $214,760 y $12,350.

NAVEGACION EXTERIOR É INTERIOR DEL ESTADO.

La navegacion exterior habida por puertos del Estado, en el año fiscal de 1885 á 1886, es el siguiente:

ENTRADA.

	1885.		1886.	
	VAPOR.	VELA.	VAPOR.	VELA.
Puertos.	Buques.	Toneladas.	Buques.	Toneladas.
Coatzacoalcos			50	15,872
Túxpan	33	47,100	20	4,210
Veracruz	154	231,083	27	7,700
Totales	187	278,183	97	27,782

SALIDA.

Puertos.	1885. Vapor. Buques.	1885. Vela. Toneladas.	1886. Vapor. Buques.	1886. Vela. Toneladas.
Coatzacoalcos.........			46	14,762
Túxpan................	29	42,538	20	4,209
Veracruz..............	155	234,426	29	8,377
Totales..........	184	276,964	95	27,346

La navegacion interior de los puertos y secciones aduanales, fué la siguiente:

ENTRADA.

Puertos.	1885. Vapor. Buques.	1885. Vela. Toneladas.	1886. Vapor. Buques.	1886. Vela. Toneladas.
Coatzacoalcos.........	47	7,642	22	603
Túxpan................	15	13,893	36	1,381
Veracruz..............	95	36,661	221	12,831
Totales..........	157	58,196	279	14,815
Secciones aduanales.				
Alvarado..............	37	16,403	144	6,011
Nautla................	1	52	41	1,289
Santecomápam......			34	855
Tlacotálpam..........	36	16,380	115	4,828
Totales..........	74	32,835	330	12,981

SALIDA.

	1885.		1886.	
	VAPOR.	VELA.	VAPOR.	VELA.
Puertos.	Buques.	Toneladas.	Buques.	Toneladas.
Coatzacoalcos.........	48	7,698	23	665
Túxpan................	18	18,498	40	1,463
Veracruz..............	104	58,187	233	13,244
Totales..........	170	84,383	396	15,412
Secciones aduanales.				
Alvarado.............	37	16,403	141	5,715
Nautla................	1	52	37	1,228
Santecomápam......			33	804
Tlacotálpam.........	35	15,295	108	4,227
Totales..........	73	31,750	319	11,984

CONCLUSION.

La breve reseña geográfico–estadística que he hecho del importantísimo Estado de Veracruz Llave, pone de manifiesto los elementos con que cuenta para llegar á ser dentro de breve tiempo uno de los primeros Estados del Golfo.

Desde luego pueden señalarse sus grandes riquezas agrícolas, mineras y pecuarias. Las primeras las constituirán indudablemente ántes de una década: el *café*, el *tabaco*, el *algodon*, la *vainilla*, la *zarzaparrilla*, los *cereales*, las *frutas*, el *hule* y las *maderas*.

No es aventurado suponer que ántes de que termine el siglo, Veracrnz habrá aumentado su poblacion agrícola extranjera, y educado á la indígena, y por lo mismo, calcular la produccion de sus campos en unos cincuenta millones de pesos anuales.

La produccion minera la constituirán: la hulla, los mármoles y el petróleo; y la pecuaria, sus ganados. No será por demas indicar que la cría del gusano de seda será de gran porvenir para sus habitantes.

Si el actual Gobernador, general Juan Enriquez, es reelecto como de justicia lo merece, Veracruz habrá resuelto en gran parte el problema de su adelanto material é intelectual.

Él ha suprimido las alcabalas, ha minorado las contribuciones, ha pagado casi toda la deuda del Estado, ha fundado una Escuela Normal Modelo, construye escuelas cantonales, mejora la seguridad y beneficencia públicas y embellece las ciudades y los pueblos.

De suerte que Veracruz marcha por el sendero del progreso, y á los hombres que lo guían, se les debe conservar en el poder.

INSTRUCCIONES

Para el cultivo y preparacion del lino en Irlanda, por Mr. Michael Andrews, miembro de la Sociedad Abastecedora de lino de Belfast.

(Traducidas del inglés por Cárlos Cataño.)

INTRODUCCION.

Como se considera oportuno conservar estas instrucciones para el cultivo y preparacion del lino en Irlanda, este noveno tiro, cuidadosamente revisado, se publica para su gratúita distribucion.

La revision que de él se ha hecho, comparándolo con cada una de las anteriores publicaciones, ha demostrado que no altera en nada las reglas especiales que en ellas se han dado, sino que por el contrario, se ilustran éstas con más luces, obtenidas por medio de mejores informes y por la observacion constante.

No obstante que estas instrucciones están designadas especialmente para Irlanda, se adaptan con ligeras modificaciones á dirigir á los cultivadores de cualquier clima á propósito para el cultivo del lino.

El objeto del autor ha sido describir las distintas operaciones del cultivo y preparacion del lino, con alguna minuciosidad y en un lenguaje tal, que pueda ser comprensible y provechoso para aquellas personas ocupadas en las labores agrícolas, para las cuales están especialmente dedicadas. La idea ha sido establecer un método que, si se observa fielmente, hará el cultivo y prosecucion de las distintas operaciones que requiere la cosecha, ménos azaroso, no agotará el suelo más productivo, y consecuentemente lo hará más remunerativo. Un aumento de producto por acre, debe estimular necesariamente el progreso y desarrollo del lino, y sujetándose bajo condiciones proporcionales á estas instrucciones, se producirá este efecto.

Se intercala en este cuaderno un diseño de los métodos adoptados en Bélgica y Holanda, con el objeto de estimular á los cultivadores irlandeses, á competir con los más cuidadosos é inteligentes productores de lino en el Continente.

La mente ha sido tratar el asunto de una manera práctica, haciendo á un lado todas las ideas teóricas y caprichosas, y describir los varios grados de progreso, relacionados con el cultivo y preparacion de la cosecha del lino, con tanta brevedad, como solidez y claridad.

INSTRUCCIONES PARA EL CULTIVO Y PREPARACION DEL LINO EN IRLANDA.

Terreno apropiado para el lino.

El primer punto en que debe fijar su atencion cada hacendado, es en el de si su terreno es capaz de producir una cosecha de lino lucrativa, y si puede obtener la conveniente facilidad de riego. El terreno para el lino debe estar limpio y en buenas condiciones.

Un terreno de turba, donde no hay un fondo arcilloso, lo mismo que un terreno suelto, con fondo arenoso, son inconvenientes para el lino, y si se sembrara en dichos terrenos, se obtendria un producto pequeño y una fibra pobre y raquítica. Un terreno en que se encuentren mezcladas por término medio las condiciones ántes dichas, y los snelos de aluvion, son los más adaptables, y en la mitad de las estaciones puede labrarse con facilidad; convenientemente, dejándolos en estado de recibir la semilla.

Si la estacion se presta para pulverizar un terreno pesado, se producirán en él cosechas de lino ricas en fibra, debiendo en todos los casos que fuere necesario, desaguar el terreno propiamente.

Es imposible en unas instrucciones como estas, dar una idea propia de cada variedad de los terrenos donde podria producirse una buena cosecha de lino; sin

embargo, puede decirse que todo terreno que tenga "buen corazon," producirá el mejor producto y la fibra será de superior calidad; en cambio, el terreno no compacto, producirá una fibra débil é inservible. El terreno escogido para el lino deber ser lo más plano posible, y tener el fondo húmedo, pues el terreno seco no producirá la planta con uniformidad.

Extension de terreno en que debe sembrarse el lino.

Este punto es de bastante importancia, pues se trata de decidir qué extension en las haciendas será propia y prudente para que el hacendado la dedique al cultivo del lino; seria muy difícil determinarlo, por depender esto de la capacidad del terreno y de las condiciones que guarde.

Puede adoptarse una escala progresiva, no obstante ser este punto discutible. Mi opinion es, que en haciendas cuya capacidad de terreno fuere de treinta acres, la extension que se eligiese para cultivar el lino, no deberá exceder de la décima parte del terreno, y cuando la hacienda fuese más extensa, se aumentará tambien la extension de terreno para el cultivo del lino, pero sin excederse de esta proporcion.

Rotacion ó alternativa de cosechas.

Despues de levantadas las cosechas de papa y trigo, queda el terreno en las mejores condiciones para sem-

brar el lino; con mucha frecuencia se acostumbra sembrar despues, al siguiente año, centeno ó avena; pero esto conviene hacerlo considerando estas cosechas como un cultivo extra.

Poco diré respecto de la frecuente repeticion de la siembra del lino en el mismo terreno, y por esta razon, si la proporcion que ántes he indicado se acepta, deberá dejarse pasar un intervalo de tiempo suficiente; no debe repetirse la siembra en el mismo terreno más que una vez en siete años, cuando mucho. En el Sur de Irlanda siembran frecuentemente el lino en praderas, y aunque se producen cosechas abundantes muy á menudo, sin embargo, esto es inconveniente, primero, por la dificultad que ofrece este terreno para su perfecta labranza, y despues por los gusanos que no sólo atacan el lino sino tambien el maíz que se siembra en ellas, lo cual origina muchos contratiempos para el agricultor.

Al cultivar el lino, no se ha tomado en consideracion, á pesar de ser de demasiada importancia, la juiciosa alternativa de cosechas, y la falta de atencion en este respecto ha sido, en el mayor número de casos, la causa de la disminucion del producto por acre, y el lino ha venido á convertirse muy repetidas veces en una cosecha extra, sembrándolo sin abonar el terreno convenientemente. Un exámen de las siguientes alternativas de cosechas, demostrará más claramente lo que ántes he expuesto. Cuando no se ha sembrado lino, generalmente se alternan cuatro clases de cosechas, á saber:

1ª Papas y nabos.
2ª Trigo.
3ª Alfalfa y pasto.
4ª Avena.

Sin embargo, cuando se ha sembrado el lino varias veces en el mismo terreno, se ha adoptado una alternativa de cinco cosechas, á saber:

1ª Papas y nabos.
2ª Trigo.
3ª Lino.
4ª Alfalfa y pasto.
5ª Avena.

Esta ha sido mi práctica; sin embargo, he dado un abono extraordinario para conservar las condiciones del terreno; en muchos casos, el abono léjos de aumentarse se economiza; el lino sólo produce dinero cuando no se acostumbra mal gastar éste en el terreno.

El sistema que mantendrá el terreno en condiciones de fertilidad, será el de sujetarse al que es comunmente llamado "de alternativa de cuatro cosechas," en el cual debe incluirse el lino; sin embargo, en lugar de ocupar todo el terreno con trigo que ha sido cultivado en el año precedente, mi opinion es que se divida, es decir, que se ocupen dos quintas partes del terreno con el lino y tres quintas partes con trigo; y de este modo, como puede verse en el siguiente cuadro de alternativa de cosechas, el lino no se sembrará en el mismo terreno, sino hasta despues de pasado un período de nueve años.

Cuando han crecido en el terreno nabo y papas, debe tenerse cuidado de no sembrar al siguiente año lino, pues seria esto muy desventajoso.

AÑOS.	COSECHAS.		
—	—		
1.	Nabos..........	Papas.................	
2.	Trigo ó avena.	Lino....................	1er. año.
3.	.... Trébol y pasto		2º ,,
4.	.... Avena		3º ,,
1.	Papas..........	Nabos.................	4º ,,
2.	Lino............	Trigo ó avena........	5º ,,
3.	.... Trébol y pasto		6º ,,
4.	.... Avena		7º ,,
1.	Nabos..........	Papas..................	8º ,,
2.	Trigo ó avena.	Lino....................	9º ,,

He prolongado la rotacion para demostrar que el lino vuelve á sembrarse en el mismo terreno, hasta el noveno año. Las dos quintas partes ántes mencionadas, destinadas al cultivo, darian precisamente el 10 por ciento que he considerado como una extension de terreno propia en una hacienda para el cultivo del lino; la cual ayudaria verdaderamente al crecimiento de esta rica cosecha, disminuyéndose la extension del terreno destinado al trigo, y sustituyéndolo con el lino.

Estas observaciones son apropiadas al Norte de Irlanda, y por consiguiente hay que advertir que habrá que modificarlas á fin de adecuarlas á las diversas clases de terrenos; pues no puede darse una regla absoluta: el agricultor más práctico puede hacer su juicio y adaptarlas.

El pequeño tanto por ciento de lino que se produce en las provincias del Sur y Oriente, comparado con el de Ulster, como está demostrado en los informes anuales de esta Sociedad, forma el período de tiempo que debe pasar para sembrar lino en el mismo terreno, que debe aceptarse en el Sur y Oriente y que he recomendado. Aconsejo á los agricultores en pequeño de los alrededores de Ulster, se fijen en que la frecuente repeticion de lino en el mismo terreno, no puede ser conveniente ni de buenos resultados. No debe suponerse que pretendo que la alternativa de cosechas ó rotacion mencionadas debe adoptarse al pié de la letra. Conozco demasiado las operaciones agrícolas, y por tanto sé que un terreno en que se han estado levantando cosechas, durante algunos años consecutivos, debe dejársele un tiempo de descanso. Simplemente he expuesto esta rotacion ó alternativa, para manifestar claramente la juiciosa repeticion de cosechas que debe seguirse en terreno cultivado, suponiendo que una porcion del terreno de la hacienda, se está renovando con la falta de siembra durante algunos años.

Preparacion del terreno.

El terreno en que haya rastrojo y sea dedicado para el lino, deberá ser labrado profundamente en el otoño; si es ligero, puede permanecer así hasta el tiempo de la siembra; si está en un término medio, necesitará labrarlo segunda vez, lo cual se hará lo ménos dos meses ántes de sembrarlo; el terreno pesado, necesaria-

mente requiere la segunda labor, y muchas veces hay que limpiarlo de las matas y mala yerba; la segunda labor no debe ser profunda, sino de cerca de tres ó cuatro pulgadas simplemente. Cuando se siembre el lino en terreno donde hubiere crecido papa, sólo deberá recibir un arado ligero, es decir, á tres ó cuatro pulgadas de profundidad; y si el terreno es ligero, éste no deberá darse sino hasta un mes ó seis semanas ántes de la siembra; pero si fuere pesado, seria conveniente hacerlo con más anticipacion, á fin de que quede expuesta á la influencia de las heladas para su pulverizacion. Cuando se aproxima el tiempo de la siembra, deberá escardarse el terreno á fin de quitar la mala yerba, debiendo hacerla desaparecer con azadas ó grapas ántes de comenzar la labranza. Cuando esto esté hecho, deben trazarse los surcos de arriba á abajo si es en terreno elevado; si es plano, deben trazarse en diferentes direcciones. La razon para no trazar los surcos en diferentes direcciones cuando es montañoso el terreno, es porque cría lama y deja un banco de tierra demasiado flojo para la semilla en los surcos y bordes; el lino requiere un banco de tierra firme. Cuando el terreno esté desaguado ó sea naturalmente seco, aconsejaré que se siembre sin trazar los surcos; esto hará la cosecha más perfecta en longitud, y es el modo de obtenerla lo más uniforme que sea posible; hay surcos en el campo en cuyos bordes crece más corta la planta, y esto debe evitarse hasta donde sea posible.

Pulverizacion del terreno.

Esta operacion depende de la naturaleza del terreno; en terreno ligero ó *medio* el exceso en la pulverizacion seria perjudicial; si ha sido labrado profundamente en el otoño y fuere necesario añadirle una labor superficial, una gradada moderada dejará una suficiente cantidad de tierra fina en la superficie, que formará una buena *cama* para la semilla. El *pulverizar* ciertos terrenos demasiado, hace incierto el buen resultado de una siembra de lino, á ménos que venga un tiempo húmedo, cosa que no se verifica sino rara vez; en cambio, en terreno pesado debe llevarse la pulverizacion á su más alto grado de perfeccion.

Siembra.

Despues de cada *labranza*, límpiese bien el terreno de toda clase de yerbas; quítense las piedras grandes ó flojas; las muy pequeñas pueden dejarse pues no causan perjuicio. Antes de la siembra remuévase otra vez; despues de removida, algunos hacen un agujero con un rastrillo ántes de sembrar, para arrojar allí la semilla; y debo recomendar que se siembre simplemente en la superficie removida.

Debe escogerse un dia en que la temperatura sea seca para esparcir la semilla. Para guia del cultivador hay que distinguir el terreno plano de los demas; éste no debe ser arado, sino que rayado simplemente. La

época de la siembra depende mucho de la situacion del terreno; cerca de las costas del mar puede hacerse la siembra temprano; en los terrenos distantes del mar, la siembra demasiado temprano es peligrosa y arriesgada, á consecuencia de las heladas que retardan la primavera, lo cual causa frecuentemente perjuicios á la planta tierna, y por consiguiente á sus ramas, lo cual es una de las más grandes desgracias que pueden sobrevenir á la cosecha. La idea de sembrar pronto tiene por objeto el levantar temprano la cosecha, pero esto muchas veces no se logra, pues depende en gran parte del tiempo durante el verano; haciendo la siembra tarde, se producirá una buena cosecha. La más grande cosecha que he obtenido fué sembrada el 10 de Mayo, y estaba lista para levantarse próximamente en la misma época en que se levantó la de mis vecinos, que habia sido sembrada mucho más temprano. A pesar del temor de que las heladas retarden la primavera, aconsejaria que la siembra se dejara lista ántes de la última semana de Abril, con el objeto de que haya brotado para el 1º de Mayo.

La clase de semilla que debe usarse, depende de la naturaleza del terreno; en terreno pesado ó despues de otra cosecha, la semilla holandesa seria la mejor; en terreno ligero ó *medio* da mejores resultados la semilla de Riga. De la cantidad de semilla que se siembra depende la clase de fibra y semilla que se produzca. La semilla holandesa produce una fibra más fina que la semilla de Riga, pero su clase tambien depende de la cantidad sembrada; la siembra en mucha cantidad de semilla, produce una fibra más fina que la que

se obtiene del sembrado, con poca cantidad de ella. En Irlanda acostumbran poner una pequeña cantidad de semilla, y con razon, pues la constante variacion en el clima haria peligroso el sembrar mucha semilla, como se hace en el Continente. Teniendo buena semilla debe sembrarse la cantidad de 2 bushels en un acre estatuto, 2½ bushels en un acre Cunningham, y 3½ en un acre irlandés, pero la siembra debe hacerla siempre un hombre entendido, no habiendo necesidad de fijar una cantidad precisa para la semilla, pues la experiencia demostrará cómo debe distribuirse propiamente, para llenar los deseos de los cultivadores y la naturaleza del lino que se propongan producir. La semilla de Riga debe limpiarse con un cedazo para lino ántes de sembrarla, con el objeto de expeler la mala semilla, esto evitará gasto y tiempo cuando se aproxime la época de sembrar; la semilla holandesa, que es de por sí muy limpia, rara vez necesitará de esta operacion. Los cedazos ó tamises para el lino están construidos expresamente para el objeto, con zinc perforado, y pueden comprarse en 2 schelines 6 daimes cada uno. Despues de sembrado, se pasa como de costumbre el arado dos veces.

En terreno en que haya crecido constantemente trébol y grama de centeno, deberá sembrarse despues inmediatamente lino, lavándolo ántes. Debe recomendarse particularmente que no se siembre el lino junto con grama italiana, porque su vigoroso crecimiento perjudica la parte más baja de la *caña* de la planta del lino, especialmente en las estaciones húmedas. Si se necesita la grama italiana, puede sembrarse despues de

la cosecha del lino en la superficie del terreno, escogiendo para la siembra un dia húmedo.

Si el dia es de temperatura seca, revuélvase la tierra de un golpe de un lado á otro en la superficie, y no de arriba á abajo; en terreno donde ha crecido papa, será necesario hacer esta operacion más repetida. Es un buen pronóstico para obtener una buena cosecha de lino, el que llueva inmediatamente despues de haber sembrado, pues esto hace brotar la planta pronto y que nazca vigorosa; pero si una semana despues se observan en las hojas de la planta pequeñas manchas, deberá aplicarse para mejorarla una capa de ceniza, ó un abono artificial, escogiendo para esto, un tiempo húmedo. El uso del abono artificial no es muy aceptable para el cultivo del lino, á ménos que se use sólo para quitarle una poca de fuerza á la cosecha, el crecimiento de la cual se retarda cuando hay un tiempo variable. Los hacendados deben escoger un terreno en donde se pueda producir la cosecha, sin ayuda de abonos artificiales que la estimulen. Véanse las observaciones que sobre el particular se hacen, tratándose del cultivo del lino en Bélgica.

Escarda.

La escarda deberá comenzarse tan luego como el lino ha brotado, y la mala yerba comienza á aparecer, y deberá continuarse por intervalos, hasta que la planta haya alcanzado la altura de 4 á 7 pulgadas, quitando ó demoliendo la semilla de las malas yerbas, y arran-

cando las que por su desaarollo estén enraizadas. Los escardadores deben estar descalzos, y tener mucho cuidado de pisar sobre el lino lo más suave que sea posible, colocando el pié plano y sin torcerlo sobre el terreno; la cosecha recobrará muy prontamente los buenos efectos de una cuidadosa escarda. Despues de esta operacion nada queda que hacer hasta que la cosecha está lista para recojerse. Cuando caen las flores y se forma el tallo, la cosecha ha alcanzado su total altura.

Debo advertir, que si el tiempo es seco y ha permanecido así por algun tiempo, no importa el que se arranquen los yerbajos, pero sí perjudicará materialmente la cosecha, el que se afloje la tierra cerca de la raíz de la planta tierna para quitar de raíz la mala yerba que haya crecido, pues esto causará que la planta se ponga amarilla y débil, de cuyo estado rara vez se repondrá. Es mejor hacer que permanezca la cosecha sin humedad; no obstante, la planta no producirá semilla, si el terreno en que se siembre no es húmedo.

Época del corte.

Cuando la cosecha está lista para levantarse, comenzará el tallo á ponerse amarillo pálido, y las hojas se desprenderán cayendo á 8 ó 10 pulgadas del terreno, y la extremidad superior, semilla y tallo, tomarán un leve color moreno; hay que notar, que cortando la planta demasiado verde, producirá una fibra tierna, y se

sufrirá una *pérdida* en el corte; levantando la cosecha demasiado madura, se obtendrá una fibra seca y tosca. El levantamiento deben hacerlo personas experimentadas, procurando, hasta donde sea posible, que no lo hagan los muchachos ignorantes en el asunto. Para levantar el lino, se toma la planta cerca de la raíz, y una vez asida, por un movimiento diestro del brazo se arranca del suelo, se forman gavillas que se colocan en el suelo, procurando que sean del mismo tamaño, poniendo unas á lo largo y otras atravesadas para que no se confundan; las extremidades, tanto de la raíz como de la punta, deben conservarse con la mayor igualdad posible.

Rastrillado.

Cuando el lino debe ser *rastrillado*, los muchachos lo conducen á los rastrillos. El peine que se necesita para esta operacion no es de describirse, pues puede comprarse el más á propósito para el objeto; sin embargo, no debo omitir el decir, que el cilíndrico de cobre dentado, es muy preferible al cuadrado, pues este último está expuesto á romper el lino. Debe sujetarse con tuercas en un poste, y trincarlo perfectamente en la caja de un carro, despues de quitarle las ruedas; cuando esta operacion se ha verificado, el carro se levanta y se le ponen las ruedas, llevando los tallos al lugar donde deban ponerse á secar; ó bien de otro modo, puede fijarse el peine para rastrillar en un bastidor, si se considera más conveniente, y los tallos dis-

puestos de modo que caigan en la tierra ó en un lienzo extendido. En esta operacion debe manejarse el lino con cuidado; tres ó cuatro pasadas que se le den por entre el peine serán suficientes; cada gavilla de lino debe ser asida fuertemcnte con ambas manos, y abrirse ligeramente en la forma de un abanico; solamente las puntas de la extremidad de la planta entrarán en el peine en la primera pasada, introduciendo el resto de ella gradualmente, en las siguientes pasadas, hasta que se extiendan los tallos. Despues de escarmenado el lino lo llevan los muchachos á engavillar, dejando flojas las gavillas, y formándolas con pequeñas cantidades; los juncos son los más á propósito para atar ó sujetar las gavillas; pero no obstante, puede usarse el lino corto de desperdicio, para sacar tiras con que sujetar las gavillas; ya dispuestas de este modo están listas para acarrearse al dique ó estanque. Cuando los tallos aun están verdes, deben separarse á un mismo tiempo, tendiéndolos en unos tablones, y volteándolos frecuentemente; y cuando están completamente secos, se llevan á un molino de maíz, y allí con un calor moderado se acaban de secar. Si la cosecha es muy desigual en longitud, es mejor hacer dos cortes, conservando el largo y el corto separados y remojando ambos separadamente.

Diques y agua.

Los diques deben ser construidos de la longitud que se requiera, y procurando que estén limpios de arena

hasta donde fuere posible. Recomendaria la proporcion en las dimensiones de los diques, especialmente respecto de la anchura; nueve ó doce piés de ancho y cuatro de profundidad, son las medidas que mejor convendrian; no obstante, las dimensiones variarán segun las condiciones, pero sin embargo, la profundidad nunca deberá exceder de los cuatro piés. Debe escogerse para la situacion de los diques un punto en donde estén abrigados y expuestos al sol; entónces se construyen con cuidado de manera que retengan perfectamente el agua, teniendo siempre presente que el agua para lino debe aparecer, al gotear, muy limpia, lo cual dependerá de la clase de agua que tenga el dique. Seria difícil ó casi imposible dar la capacidad que deberia tener un dique para contener el producto de lino verde de un acre de terreno, pues esto depende mucho de la cosecha; un dique, sin embargo, de 50 piés de largo, 9 de ancho y 4 de profundidad, contendria el producto de un acre *estatuto* calculando la cosecha en un término medio.

Si los diques están situados de manera que puedan recibir el agua que caiga cuando llueva demasiado, fíjese para el objeto un tubo ó cañon en sus bordes ó á los lados.

Nunca debe usarse el agua segunda vez para remojar en ella el lino. El agua dulce es para el caso, la mejor; sin embargo, expuesta á la atmósfera, mejorará aún considerablemente con una poca de agua salada. El agua impregnada con fierro ó por lo ménos con alguna sustancia que pueda causar sus efectos (esto rara vez se puede tener), sino por el contrario, debe

conservarse; el fierro no volverá la agua dañosa, el sólo efecto que produce es descolorar el lino hasta cierto grado, y por supuesto de esta causa depende su valor. Cuando un hacendado tenga un terreno que prometa dar un buen producto, no lo desanimaria para que sembrara el lino, pues para coronar el éxito no tendria más que remojarlo en agua con fierro. Los hoyos con agua estancada usados como diques para remojar el lino, no son perjudiciales pero es un procedimiento demasiado antiguo.

No debe usarse el agua que esté impregnada con cal, y si no puede obtenerse otra, no aconsejaria ciertamente á ningun agricultor, que cultivara lino, si se habia de ver obligado á usar esta clase de agua para enriar su cosecha.

Un ensayo fácil (químico si así se le puede llamar), acequible á cada uno, es el de que una agua en que el jabon no se cuaje, es suficientemente dulce para enriar en ella el lino; respecto de esta importante materia del agua, esta observacion debe ser la guía casi en todas partes del mundo. Debo recomendar muy especialmente que si se necesitan nuevos diques, deben construirse durante el invierno, tambien en esta estacion deben repararse los viejos cuando sea necesario y llenarlos, conservando en ellos la lama que se hubiere recogido, hasta que llegue la época del enriado; si se practicara este método, habria ménos necesidad de agua cuando llegara la época de necesitarla.

Enriado.

La siguiente operacion que voy á describir, debe llamar especialmente la atencion, puesto que es el procedimiento más importante y delicado, y del cual depende el buen éxito y cualidades de la fibra. Despues de haber amarrado las gavillas de la manera ya descrita, se acarrean al dique ó estanque. Conforme se va engavillando cada dia el lino, debe colocarse en el estanque en la misma tarde si fuese posible, pero nunca debe dejarse pasar un dia para enriar el que ha sido engavillado el dia anterior. Comenzando por uno de los extremos del dique ó estanque, se colocan las gavillas en hileras, unas junto á otras, lado por lado, con la raíz hácia abajo; cuando se ha completado una hilera se comienza la segunda, colocando las extremidades de la gavilla al contrario de la primera hilera, y así en ese órden se coloca hilera por hilera, hasta que se llena el estanque ó dique; se puede formar una capa por encima, colocando las gavillas de plano. Lo primero que debe hacerse en seguida, es cubrir el lino con juncos ó paja; si se tienen tablas, es mucho mejor ponerlas para cubrir el lino, poniendo ántes unas piedras para evitar que se suman en el agua. Se presume que la parte de arriba del dique debe estar bien llena de agua; pero si se quisiere formar en dicha parte alta una capa con las raíces de la planta, será mucho más ventajoso poner el lino sin agua, y poniendo las piedras y llenándolo despues. Miéntras más pronto comience la fermentacion será mejor; si el tiempo

ha sido y continúa siendo caluroso, ella vendrá inmediatamente y hará que sobresalga el lino del agua; entónces debe machucarse ó sumir más la cubierta, poniéndole más piedras por encima. Cuando la fermentacion se efectúa sólo por abajo, penetrará puramente en el dique ó estanque, y entónces es necesario quitar algunas piedras, á fin de dejarla subir un poco, pero nunca permitiendo que salga fuera de la superficie. Despues de unos cuantos dias puede examinarse el lino, y entónces se requiere tener perfecto conocimiento para conocer cuando ya está suficientemente enriado. Tómese una ó dos gavillas de diferentes lugares del estanque, sáquense y examínense. Si aparece brillante en la mitad de la gavilla y se siente suave al asirse con la mano, es señal de que se necesita mucho cuidado. Tómense tres ó cuatro cañas de la gavilla, las cuales se encontrarán cubiertas con una sustancia pegajosa y verdusca, y si ésta puede quitarse de la superficie, al pasarla ligeramente entre los dedos, esto es una indicacion inequívoca de que está en condiciones de sacarse del dique; tambien dóblense suavemente y poco á poco sobre el dedo índice, y la parte leñosa debe separarse espontáneamente de la fibra; entónces es tiempo de sacarla: la caña debe ser examinada respecto de su longitud, y se encontrará más suave hácia la extremidad de la raíz; pero si en la mitad de su longitud varía, puede considerarse con seguridad concluido el enriado; ensáyense ambas pruebas, y examínense tanto las cañas finas de la planta como las toscas; las toscas se enriarán poco ántes que las finas, lo cual puede tomarse por término medio

Los holandeses prueban el lino para ver si está enriado, tamando una caña de la planta, y asiéndola á diez pulgadas de la mitad, la tuercen con una mano en direccion inversa; si la fibra se separa espontáneamente del corazon, es porque se ha completado el enriado; esta es la operacion más crítica é importante en la preparacion del lino. El lino generalmente se deja en el agua hasta que suelta toda la yerba ó materia verdosa, que es cuando se considera terminado el enriado; debe *remojarse* bien, y dejarlo más tiempo del que sea necesario, para que suelte completamente la yerba ó materia verdosa, es decir, debe sacarse el lino del dique hasta que la fibra se separe fácilmente de la corteza ó materia leñosa. Al principio debe examinarse diariamente, y cuando ya se considere próximo el término de la operacion, debe observarse dos veces al dia. Una vez satisfecho de que está términado el enriado, se quitan las piedras y se saca el lino al borde del estanque, poniéndolo á escurrir durante una hora ó dos; una vez escurrido, se acarrea al terreno donde se ha de tender.

Prevalece la idea, por cierto bastante errónea, de que para el lino *duro* ó pesado, produce mejor resultado el molino; precisamente es lo contrario, el lino propiamente enriado necesitará que se *espadille* ménos, pues el espadilleo muy *fuerte y pesado* que se requiere para limpiar el lino dentro del agua, reduce la *estopa* ó *borra* de la planta, mucha de la cual permaneceria en ella sin esta operacion.

Asoleo.

El herbaje ó pasto cortado es el mejor para esta operacion; las yerbas ó pasto que tengan cierta altura deberán echarse abajo con una guadaña ántes del espadillado. Distribúyanse entónces las gavillas á distancias convenientes para los espadilladores, formándolas uniformemente en hileras en el campo, dejando las extremidades de la punta de cada hilera cogidas con las extremidades de la raíz de la hilera precedente, á dos pulgadas, lo cual es una proteccion por si vienen fuertes vientos cuando están las gavillas tendidas en el pasto.

El objeto de extenderlo es para desenmarañarlo, pues se enreda al levantarlo. El lino es algunas veces escarmenado ó desenredado cuando está tendido en el pasto, lo cual es una ventaja indudablemente; pero en mi concepto es una operacion peligrosa el desatarlo sobre el pasto en la época en que se practica el espadillado en Irlanda, que es cuando tiene más fuerza el viento, y por consiguiente mayor accion sobre él; sin embargo, si se procede á desenmarañarlo, no debe extenderse.

Un cultivador inexperto se alarmaria demasiado al examinar el lino un dia despues de espadillado, pues lo encontraria demasiado "áspero" ó fuerte, sin que se hubiera limpiado, y la fibra muy *renuente* á separarse de la corteza leñosa; á pesar de esto, si el lino está propiamente enriado, un dia ó dos quitará toda aprension; comenzará á encorvarse y á separarse la fibra del

corazon en forma de cordon. Cuando esto se verifique, un ligero frotamiento hará que se desprenda la parte leñosa, dejando la fibra enteramente lista para levantarla. Nunca debe verificarse el espadillado más que en un dia seco y no cuando llovizne. Al levantarse la fibra debe tenerse cuidado de colocar las extremidades superiores y las de la raíz, en perfecta igualdad. Se colocan en montones suficientes para formar pequeñas gavillas; éstas se amarran moderadamente, no muy apretado, y se van acopiando por unos cuantos dias, si se tiene seguridad de que no cambie el tiempo; pero si esto está dudoso, debe acarrearse al henil dejándolo listo para el espadillado en molinos.

En las instrucciones que preceden, referentes á las operaciones más delicadas, se supone que el temporal haya sido tal como se hubiere calculado para producir los mejores resultados. Supóngase que se aproxima el término del procedimiento de enriado y el tiempo aparece variable observando que baja el barómetro, entónces seria mejor sacar el lino del estanque ántes de que esté completamente enriado; en estas condiciones, estaria mucho más capaz de permanecer sin peligro en el pasto para el asoleo, á pesar de un cambio de temperatura desfavorable. Por el contrario, supongamos que el lino ha sido suficientemente enriado ántes de sacarlo del estanque, y que se ha asoleado en el pasto hasta quedar enteramente seco, y en estas condiciones se presenta una temperatura que indique próximas lluvias, ó sea demasiado seca y con un sol abrazador, entónces no debe detenerse un momento el levantar el lino y acumularlo en el henil, en donde en

pocos meses alcanzará las mismas condiciones que se hubieran efectuado en el pasto, en más tiempo y bajo circunstancias favorables, siendo siempre prudente no extraer inmediatamente la fibra del lino; en el henil se mejorará poniéndose en buenas condiciones para el espadillado. Si como he visto frecuentemente, ocurriere un caso de lluvias no interrumpidas miéntras el lino permanece en el pasto para su asoleo y cuando aun no puede estar propiamente seco, esto lo perjudicará mucho, causando el que se enmohezca, más especialmente cuando el pasto comienza á nacer por entre él. En este caso, recomendaria que se levantara el lino en manojos grandes y se colocaran en la forma de un cono hueco (véase la figura 5ª). Al levantar el lino del pasto ya que está seco, se van acumulando en la mano las extremidades de las raíces; pero para poner los manojos en figura de cono, debe irse acumulando por las extremidades del tallo, y cuando se haya formado el cono, deben entrelazarse ligeramente las extremidades de la punta para hacer permanecer los conos, aun cuando sobrevenga un viento intempestivo que pudiera hacerlos caer al suelo; esto no obstante, segun los temores que haya de que los vientos soplen con más ó ménos fuerza, así podrán tomarse precauciones y adoptar esta práctica ó nó.

Semilla.

No debo omitir el decir algunas palabras respecto de la semilla, el abasto de la cual es en su mayor par-

te de procedencia extranjera; en este clima seria bastante aventurado el confiar en la produccion interior de semilla; y además, el manejar el lino de modo que pueda economizarse semilla adecuada á la siembra, reduce la calidad de la fibra. Sin embargo, la economía de semilla para sembrar, no está bastante atendida en Irlanda, y seria de desearse que los cultivadores del lino reservaran de su cosecha, cada año, una pequeña porcion de semilla, siempre que la cosecha haya sido producida con semilla de Riga. La porcion que se destine para recoger semilla, deberá sembrarse más separada que la del resto del plantío, y las plantas que se produzcan en dicha porcion, deberán dejarse madurar bien en su parte inferior ó raíz. Frecuentemente se encuentran en los campos sembrados de lino, pequeños claros en que el lino no se desarrolla, y éstos precisamente deben dejarse hasta que madure la planta, para recoger de allí la semilla. La semilla debe escogerse á la vista, recogiendo como buena aquella que tenga un color brillante y sea gruesa; pero sin embargo, aun cuando tenga estas cualidades, el cultivador no podrá obtener una buena clase de semilla; el mejor sistema para obtenerla pura, es comprarla á algun importador que sea bien conocido.

He oido decir que en Bélgica se prefiere la semilla conservada durante dos años, y creo que es muy posible que así se verifique. No conozco la *vida vegetativa* de la semilla del lino, pero no obstante esto, creo que hay algunas semillas que *tienen vitalidad* por un considerable número de años, y la cosecha producida por esta clase de semillas no alcanza su mayor grado

de perfeccion, hasta que llega á cierta edad; sin embargo, el poder germinativo de la semilla, deberá ensayarse siempre ántes de sembrarla.

Puede verse lo que he dicho ya acerca del tiempo que se requiere para las principales operaciones; por esta razon, como depende mucho de la temperatura y de otras causas, sólo la observacion constante y la práctica pueden ser las únicas guias. Por ejemplo, si la temperatura es calurosa, tanto en el dia como en la noche, durante el período del enriado, éste tendrá que dilatar ménos tiempo que en circunstancias contrarias; el lino no puede ser enriado ventajosamente cuando las noches estén algo frias.

Cada cultivador deberá tener un barómetro, y reglamentar todas sus operaciones, de acuerdo con las indicaciones de este instrumento, que será la mejor prueba que evitará, no sólo el gasto de dinero, sino tambien la intranquilidad é inquietud del buen ó mal resultado de sus trabajos.

El valor del agua en que se enrie el lino no puede ser apreciado, y creo que es muy dudoso é incierto el calcularlo, si se valúa el costo de extraccion del agua por medio de bomba y la distribucion de la misma por medio de carros–regaderas sobre el terreno, lo cual ciertamente es impracticable para el cultivador en pequeño.

Asoleo ó secamiento del lino en el campo por arrendamiento.

El procedimiento de secar ó asolear el lino en el campo, por arrendamiento, en el verano siguiente á su cosecha y ántes de enriarlo, rara vez se practica en Irlanda, á ménos que haya una imperiosa necesidad, porque se carezca de agua ú otras circunstancias; y la experiencia ha demostrado, que tal procedimiento llevado á cabo en un clima de un carácter tan variable como el que existe en Irlanda, seria de resultados dudosos é inciertos. El lino que se produce es generalmente quebrado y descolorado, y además la calidad de la fibra está dañada, especialmente cuando la semilla se ha madurado para sembrarla despues. Sin embargo, de ninguna manera desacreditaré este método, que ensayado por los agricultores ha dado buenos resultados, y esto es una ventaja para recomendarlo. El sistema belga, para todo aquello que está comprendido en los trabajos manuales de la cosecha, es el mejor y está claramente descrito en la pág. 102; ahora bien, el procedimiento de enriado deberá practicarse en estanques, pues el sistema adoptado en Courtrai no seria practicable en Irlanda.

Encaldadura ó chamuscado.

En el caso de encaldadura ó chamuscado, á lo cual está más ó ménos expuesta la cosecha del lino, con-

forme se aproxima á su madurez, particularmente la producida por la semilla holandesa, el tallo aparecerá manchado, con pequeños puntos de un color café oscuro, que tiene la apariencia de una quemadura, lo cual ha sido producido por la encaldadura que hemos mencionado ántes.

En ese caso, no hay remedio; pero cuando estas manchas aparecen, la cosecha debe ser cuidadosamente observada, y si el chamuscado hace rápidos progresos, el sólo remedio es cortarla en el acto, aun cuando no esté lista para enriarla inmediatamente.

Espadillado en molino y separacion de la fibra.

Seria imposible señalar la manera como debe practicarse el espadillado para que produzca las mayores ventajas; espadilladores experimentados convertirán el lino en buena calidad, siempre que éste haya sido propiamente manejado por el cultivador. Si se ha tenido cuidado de conservar el lino *parejo* en los diferentes períodos de su desarrollo y crecimiento, esto facilitará el espadillado. Es decir, cuando el lino se ha levantado, se ha engavillado despues de haber sido desgargolado, cuando se ha asoleado en el pasto, y por último, cuando está ya dispuesto para meterlo en el molino y ha pasado igualmente por los rodillos y agramadores, los espadilladores harán su trabajo con mayor facilidad y con mucha ménos pérdida que la que se tendria si se llevara el lino al molino en gavillas no limpiadas, desgargoladas, etc.

Si ha alcanzado el cultivador la más perfecta uniformidad en su siembra, lo cual depende de él, podria emplearse una maquinaria de un sistema más claro y sencillo que el de la que actualmente se usa; sin embargo, la operacion preliminar de la descortezacion, es más importante, y para ella se han construido muchas máquinas eficaces, que no han sido introducidas al uso general, debido al pequeño aumento comparativo de plantas que pudieran descortezarse diariamente en dichas máquinas. La descortezacion debe ser perfecta; el menor grado de espadillado, es necesario para evitar el mucho desperdicio, tan general ahora por la reduccion de la cantidad de borra producida.

Espadillado manual.

En Irlanda el sistema de limpiar el lino por medio del espadillado manual podria ser más extensamente practicado, y como el producto que de él se obtiene es más grande que el obtenido por espadillado en molino, este sistema remuneraria mejor al cultivador. La práctica perniciosa que se sigue actualmente de secar el lino por medio del fuego, es muy perjudicial á la calidad de la planta, porque la priva de su grasa natural, produciendo una fibra áspera y seca. Más atencion se deberia dar á la descortezacion de la fibra propiamente, ántes de proceder al espadillado. En Holanda esta operacion se practica por medio de rodillos comunes movidos por vapor, pero cuando esto no da resultado, puede usarse un majador ancho, manual,

usado muy generalmente en Bélgica, el cual es simple en construccion, y económico. (Teniendo mejores facilidades para efectuar la descortezacion, debe abolirse el sistema de secar por medio de la accion del fuego.)

Al comenzar á tratar de todas las operaciones que tienen que seguirse en el cultivo del lino, me he extendido más de lo que ofrecí en mi introduccion, y esto lo he verificado no sólo en su descripcion, sino insistiendo bastante en las razones por las que estas operaciones deben ser ejecutadas tal como las he descrito, y en algunos casos he indicado claramente el efecto de adoptar un sistema contrario.

Los agricultores del otro lado de Ulster no están suficientemente seguros, á su propio juicio, para guiarse en las diferentes operaciones que requiere el cultivo del lino. El cultivo y manejo de una cosecha de lino requiere solamente un poco de más cuidado y atencion que el que deberia tenerse con una cosecha de avena bien cultivada. Las instrucciones que anteceden, seguidas con un poco de cuidado por cualquier cultivador, lo harán en corto tiempo práctico en el arte del cultivo del lino (si arte puede llamarse). Nunca adquirirán los cultivadores de Connaught, Munster y Leinster un estado de independencia que los coloque, como cultivadores de lino, á la misma altura de adelanto á que felizmente han llegado nuestros cultivadores de Ulster.

Otra consideracion que deberia inspirar ciega confianza á los cultivadores del Sur, y estimularlos á cultivar lino, es la ventaja que poseen en clima y suelo,

las cuales contribuyen bastante á que se produzcan cosechas mucho más grandes en producto y á ménos costo que las que se producen en el Norte de Irlanda.

He esquivado algunos puntos que pueden considerarse como esenciales, tales como el "abono del terreno," su labranza, etc. Tratar tales principios generales, considero que seria más adaptado á un tratado de agricultura en general, pero introducirlos en unas instrucciones solamente para el cultivo y preparacion del lino, seria aturdir y enredar á los que puedan leerlas.

Ahora, concluyo esperando que los que lean estas páginas puedan obtener luces é ideas que les guien en el cultivo y preparacion del lino. Mi intento ha sido demostrar cómo puede llegar á obtenerse lo que es actualmente tan necesario, es decir, un aumento de produccion por acre, y una mejora en calidad de esta fibra, lo cual es tan indispensable al adelanto de la industria en Irlanda.

Si estas instruciones se adoptan por agricultores que estén en climas donde la temperatura en verano es alta, seria necesario evitar hasta donde sea posible la exposicion de la planta, despues del enriado, á la influencia abrasadora del sol.

CULTIVO DEL LINO

Y SU PREPARACION EN BÉLGICA, HOLANDA Y RUSIA.

Bélgica.

Al cuidado con que son atendidos en Bélgica los productos agrícolas, y á la industria de los que se dedican á esta importante *ocupacion*, debe atribuirse la grande produccion que del suelo se obtiene en todo el país. De la especial atencion en la alternativa de cosechas, excelente labranza y superior abono de la tierra, dependen los progresos y buenos resultados de la agricultura, por los cuales el agricultor belga ha adquirido la más alta reputacion en el mundo.

En una hacienda belga no se desperdicia ninguna parte de terreno, y cada ángulo se ocupa con una cosecha de cualquiera clase. En Flandes tienen tan limpio y aseado el terreno cultivado, que más bien parece cuestion de jardinería, y tienen especial cuidado en extirpar la mala yerba

Los terrenos del N. E. son preferidos para el lino, así como en las localidades abrigadas se produce la fibra muy débil, á consecuencia del crecimiento demasiado vigoroso del tallo producido por la temperatura húmedo–caliente.

En Bélgica se cultiva tanto el lino de flor blanca como el de flor azul; el de flor blanca produce un or-

dinario, pero abundante y fuerte filamento, y se emplea especialmente mezclado con el cáñamo; el de flor azul da una fibra más fina, suave y de más valor.

En los pueblos, recogen el desecho de los albañales y lo conservan en barriles para vendérselo á los aldeanos, quienes lo llevan al campo y lo depositan en estanques de ladrillo, hasta que lo necesitan para abonar el terreno. Se usan otros abonos artificiales, pero se consideran perjudiciales á la calidad de la fibra cuando se aplican al lino.

La calidad del suelo está sujeta á mejorarse por la buena labranza y abono; los terrenos arenosos, frios y arcillosos, no son muy favorables: el lino más fino y de mejor clase, se produce en los terrenos margosos.

El siguiente es un extracto de los métodos practicados en Bélgica:

En Curtrai, que es afamado por la superior calidad de su lino, la cosecha se maneja de un modo peculiar al distrito; resultando del método excepcional adoptado en el procedimiento de enriado en el rio Lys, cuyas propiedades particulares no son conocidas en otra parte, el que se produzca una fibra que por sus excelentes cualidades permanece siendo la primera de cuantas se producen. El Lys es propiamente un canal, y á su curso, que es muy lento, debe atribuirse en parte, la calidad del lino que se produce; sin embargo, los resultados favorables en el enriado del lino, son debidos en la mayor parte á la vigilancia é infatigable cuidado de los empleados en su cultivo y beneficio. El sistema de siembra en Bélgica forma una industria, en cuya operacion se necesita más conocimiento práctico y habili-

dad; un agricultor sólo enría su propio lino, cuando considera que no podrá obtener por él un alto precio.

El terreno se labra en Octubre y Noviembre, despues de levantada la cosecha de maíz, papas ó betabel. Un mes ó dos ántes de la siembra, se prepara con "mezcla de Colza" pulverizada, y se le aplica el abono líquido; la cantidad varía, segun las condiciones del terreno. En la época de la siembra se labra la tierra y se remueve, se siembra la semilla y se revuelve la tierra otra vez. La época de siembra en este país comienza en 20 de Febrero y concluye á fines de Marzo. Siete bushels de semilla es la cantidad que se siembra en una héctara, ó sea dos y medio acres. Cuando ha brotado, si se considera muy *espesa*, se adelgaza la siembra, quitando algunas matitas. Esta operacion será más ó ménos extensa, segun la capacidad del terreno.

Cuando las malas yerbas aparecen, y ya que pueden asirse, se comienza á escardar para quitarlas, y la operacion se repite por intervalos de más ó ménos tiempo, segun fuese necesario, y si es posible, aun despues de las aguas. En terreno flojo ó lijero, se *escarda* el lino con la mano una vez que ha brotado.

Cerca del 24 de Junio es la época en que comienza á levantarse la cosecha. Cuando la *caña* es fina se deja pasar mayor tiempo para cortarla que cuando es fuerte, y la cosecha se levanta cuando el lino ha alcanzado la más fina calidad, habiendo madurado ántes la semilla que queda en estado conveniente para practicar otras siembras; el corte se hace con sumo cuidado, las extremidades de la raíz se cortan muy parejas, y una vez

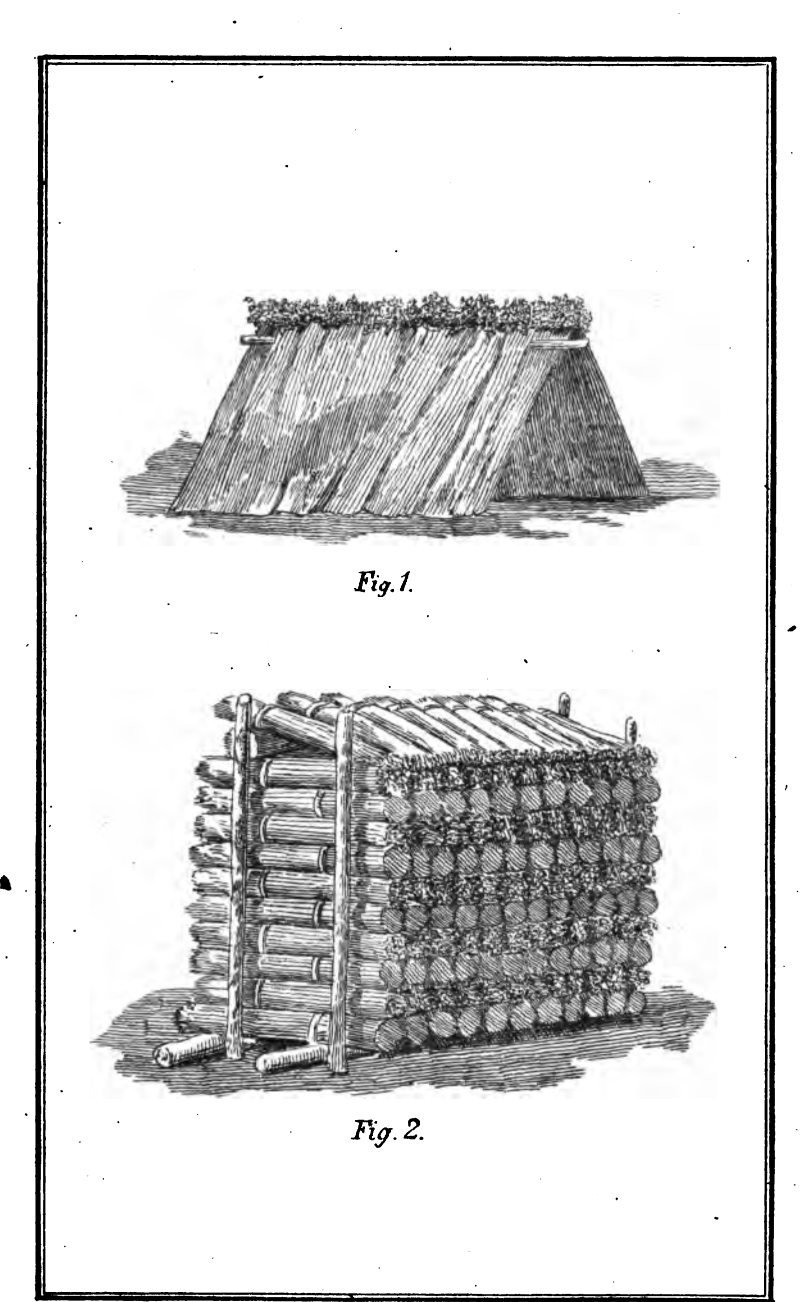


Fig. 1.

Fig. 2.

LIT DEL TIMBRE MEXICO.

extraidas se colocan en manojos sin amarrarlos, tendidos sobre el terreno durante el mismo dia. Los troncos son un poco más grandes que los del grano y se amarran cada uno en la extremidad para conservarlos firmes, (véase la fig. 1ª). Permanecen en el *tronco* ó *raíz* hasta que se considera que están suficientemente secos para amarrarlos en gavillas, las cuales son colocadas en lo que llaman "hacinas."

Las hacinas se forman poniendo dos palos en el terreno donde se coloca el lino ya seco; las gavillas se ponen en los palos, hilera tras de hilera, hasta la altura de diez gavillas, invirtiendo en cada hilera las extremidades de la planta; la longitud de las hacinas depende de la cantidad del lino; se coloca una hilera de gavillas á lo largo, de un extremo á otro, en la parte alta de la hacina, y sobre ella se colocan otras gavillas trasversalmente, las cuales se amarran sólo de una de las extremidades, debiendo formar una superficie inclinada que se cubre con paja para resguardarla del sol y del agua. Se clavan dos palos en la tierra en cada extremo para que soporten el lino. (La figura 2 representa el modo con que se construyen las hacinas.) Permanece el lino en las hacinas, hasta que está suficientemente seco para almacenarlo ó retirarlo de ellas; en tiempo favorable un mes es suficiente, examinándolo á tiempo para asegurarse de si está secando; si fuere necesario se desbarata la hacina y se vuelve á construir si aun no está seco; cuando está suficientemente seco, se toma de la hacina la cantidad que se considere necesaria para almacenarla y enriarla en la siguiente primavera.

Ántes del enriado, se colocan las gavillas en el suelo

y se extrae la semilla con un majador ancho, flat–shaped mallet, (véase la fig. 3). Algunas veces se emplean dos hombres que se colocan uno frente á otro y dan al lino golpes alternados como en la *poda* del grano. Luego se amarran dos gavillas con tres *tiras* de paja, invirtiendo las raíces y extremidades, como se demuestra en la figura 4, los cuales se llaman *líos* (bundles).

El enriado se hace en el rio Lys, y los *líos* (bundles) son empacados en *huacales*, construidos de madera. Ántes de ponerlos en los *huacales*, se cubren éstos con paja por todo el derredor, para prevenir que se maltrate el lino con los lados, y tambien para impedir que una fuerte corriente haga que se filtre el agua por entre el lino. Los *líos* de lino (bundles) se empacan entónces en los *huacales* en una posicion recta, y se cubren con paja. Una vez que están llenos los *huacales* se arrojan dentro del rio y se conservan cerca de la orilla amarrándolos en unas estacas; se colocan encima de la paja unas tablas con unas piedras á fin de que se sumerjan. Despues de la fermentacion que tiene lugar, el procedimiento del enriado es sólo con el objeto de obtener cierto grado de calidad en la fibra; entónces colocan el lino para secarlo en forma de conos huecos que parecen tiendas de campaña en miniatura (véase la fig. 5); entónces lo amarran de nuevo engavillándolo, lo empacan en los *huacales* y lo ponen en el rio donde permanece hasta que considera terminado el enriado. La prueba que acostumbran para la separacion de la fibra de la corteza ó parte leñosa, es acudir cuando creen acertadamente que ha llegado la época para el caso, á quitar el lino de los *huacales;* pero los

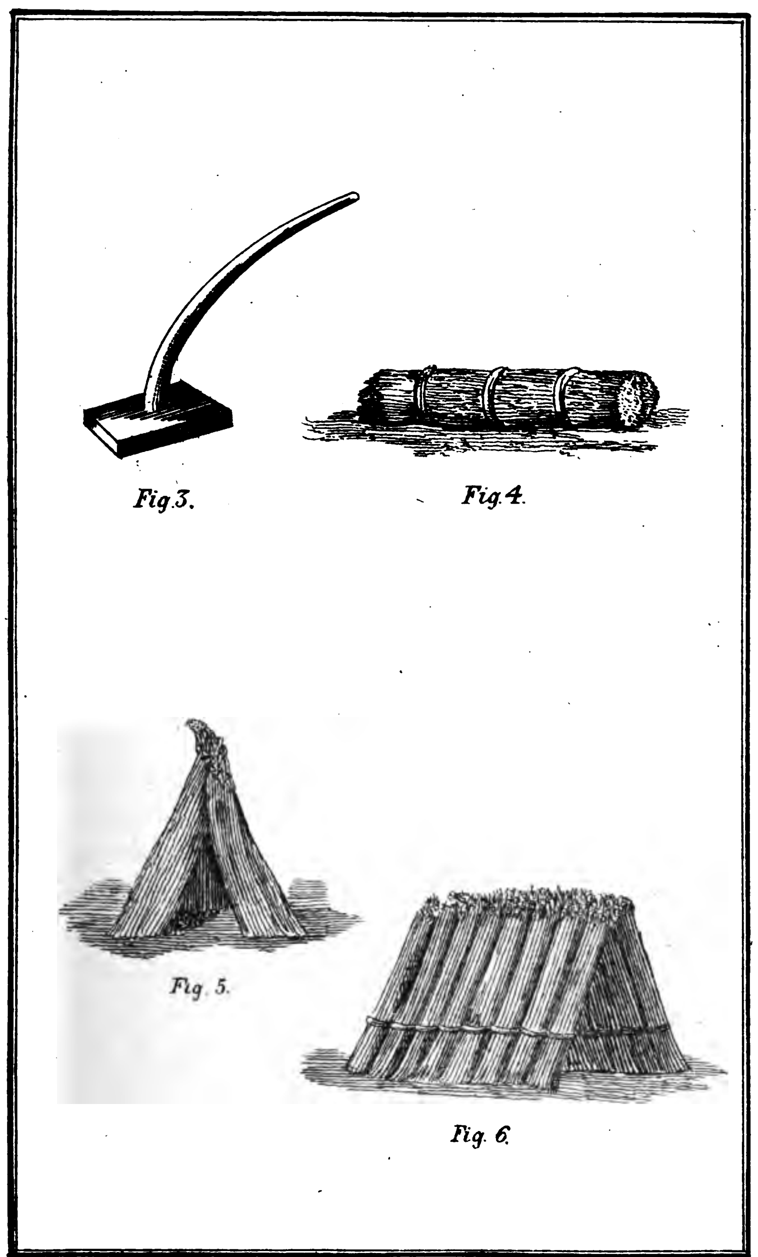

Fig. 3. Fig. 4.

Fig. 5.

Fig. 6.

LIT. DEL TIMBRE MEXICO.

belgas prácticos tienen una prueba adicional para juzgar respecto de la condicion en que se encuentran los tallos. Separan cuidadosamente la fibra de un solo tallo y la toman asiéndola á 6 pulgadas, y colocándola cerca á la oreja le dan una sacudida suave; si está suficientemente enriada no se rompe y el sonido que produce al sacudirla será suave, si no está bien enriada el sonido debe ser fuerte. Sólo el agricultor más práctico puede distinguir la condicion del lino por este ensayo tan delicado.

Cuando consideran enriado el lino, lo colocan otra vez en forma de cono, y permanece así hasta que la fibra se separa por sí sola de la corteza ó materia leñosa; entónces lo engavillan y lo acopian, quedando ya listo para el *espadilleo.* Algunas veces dejan pasar un considerable período de tiempo entre la primera y segunda operacion del enriado, lo cual consideran como favorable para la produccion de mejor fibra. Ántes de ser *espadillado* lo divide en diversas clases un perito competente. Dicho perito abre cada gavilla, y el lino que considera en perfectas condiciones, lo separa como propio para la fibra de primera clase; cuando no está muy bien enriado, lo separa para que sea espadillado separadamente; y cuando es *duro ó pesado*, lo coloca de nuevo en forma de gavillas para enriarlo por tercera vez. El que suscribe estas instrucciones, presenció la operacion del enriado practicado por el Sr. M. Casier de Menin, y se ve obligado á dar los mejores informes, particularmente respecto del doble procedimiento de enriado, inventado por el expresado Sr. Casier.

En Bélgica espadillan el lino con la mano y en mo-

linos; el de calidad más fina es *espadillado* con la mano. Los molinos en Bélgica son algo parecidos á los de Irlanda, con la diferencia de que las manijas ó mangos son de una construccion más ligera y están colocados en número de ocho ó diez en cada varilla; y tambien tienen una ingeniosa treta para librar la planta del polvo, lo cual no tienen nuestros molinos irlandeses.

En los llamados Distritos Azules (Blue Districts) se enria el lino en agua estancada de la producida por la estacion de las lluvias.

En algunos casos, con la mira de mejorar el color, las ramas del árbol Aliso se engavillan y las colocan en los *estanques* con bastante anticipacion á la época del enriado, quitándolas ántes de poner el lino y ya que las hojas están en estado de descomposicion. Entónces remueven el agua con unos palos largos, los cuales llevan atado á la punta un pedazo de madera plano (el agua es de un color negro), colocan en los estanques el lino del mismo modo que en Irlanda, cubriéndolo con una capa pesada de paja, encima de la cual se colocan unas piedras. Cuando el procedimiento de enriado está terminado, *espadillan* el lino del modo acostumbrado siempre, sobre el pasto.

Holanda.

Los cultivadores de lino de Holanda, rara vez cultivan lino en sus propios terrenos, pero los alquilan á los grandes hacendados, y cuando éstos lo cultivan por su cuenta, lo venden á los interesados en el lino por pié.

El terreno vírgen lo consideran como el mejor para el lino, despues de levantar una cosecha de centeno ó avena, la cual ha precedido á la de nabo silvestre. La siembra del lino en terrenos quebrados la consideran como muy arriesgada; pero despues de levantada una cosecha de avena, los estiman en muy buen estado para una buena cosecha de lino.

La cantidad de la semilla que siembran depende de su calidad y clase de suelo; cerca de siete bushells por cada *Dutch bunder* (equivalente á 2½ bushells por acre estatuto), es la cantidad que siembran por término medio; poniendo una octava parte ménos cuando usan de la semilla guardada en la hacienda.

Cuando la planta ha brotado y tiene pulgada y media sobre el terreno, comienzan la escarda, terminando la operacion seis semanas despues.

La economía de la semilla es un importante medio de la cosecha en Holanda; la época del corte es calculada principalmente por el estado de la semilla, el cual es reconocido cortando la *cápsula* por la mitad, de manera que se separe la semilla; la seccion de la cápsula deberá presentar una parte compacta y definida y no deberá aparecer descompuesta por la accion del cuchillo. Una vez cortado, lo engavillan y lo *hacinan* (véase la figura 6), y permanece en el campo hasta que está suficientemente seco para ser conducido en falúas al lugar donde se deba efectuar el procedimiento de enriado, qne es generalmente de propiedad de los cultivadores del lino; lo colocan en pequeños haces ó lo acopian en un granero ó troje; despues lo *desgargolan* y entónces lo enrian en diques con agua estancada, los

cuales han sido previamente limpiados de la lama que se forma en su fondo, la que usan despues para cubrir con ella el lino. El sistema para ejecutar la operacion es, en la mayor parte, el mismo consignado en estas instrucciones, nada más que en el procedimiento de asoleo tienen mayor cuidado; en tiempo ordinario el lino es espadillado de la manera acostumbrada; pero cuando el tiempo es húmedo y variable, permanece el lino en las gavillas, tres de las cuales son colocadas perpendicularmente, recargando unas contra otras para que reciban el aire seco; despues desatan las gavillas y las colocan sueltas en forma de conos, como está descrito en la página 106, hasta que están suficientemente secas para acopiarlas; cuando extienden el lino, lo colocan tambien en forma de conos para que se acabe de secar.

En Holanda el lino es generalmente espadillado con la mano, pero, como en otros países, la aplicacion de la maquinaria para ejecutar la operacion, está llamando cada dia más la atencion, y piensan que no está distante la época en que se efectúe la separacion de la fibra por medio de máquinas portátiles ó molinos fijos para espadillar. Debe notarse que los cultivadores del lino emplean agramadores movidos por vapor ántes del espadillado, que ejecutan con la mano.

El principal objeto de introducir en estas instrucciones este compendio, es el de hacer conocer á los cultivadores irlandeses, el extremo cuidado y especial atencion que recibe en Bélgica y Holanda el cultivo y preparacion del lino.

Rusia.

Con respecto al cultivo del lino en Rusia, no se ha proyectado el introducir los métodos adoptados en otros países, pues ninguna utilidad resultaria de hacerlo. Sin embargo, algunos informes de interes se han recibido sobre este asunto del Sr. Eduardo Cayley, de Ostroff, y tambien de un corresponsal de Riga.

La escala de extension en el cultivo del lino en Rusia, no puede igualarse con la de ningun otro país del mundo, y el cultivo de la cosecha y preparacion de la fibra reciben ménos cuidado que en cualquiera de los países productores de lino. La labranza del terreno es muy pesada; la siembra á que tanta importancia se le da en Irlanda y el Continente no es conocida allí. El Sr. Cayley, menciona que la corteza de la semilla que es enviada á Irlanda, crece en los peores terrenos de Rusia, y se encuentra que la semilla producida en los terrenos ricos situados hácia el Suroeste y hácia el Oriente de Moscow, producen un lino de crecimiento miserable é imperfecto.

Se tropieza con muchas dificultades para preservar la semilla del lino en Rusia, de manera que tienen que empacarla en barriles para su embarque: éstos tienen que tenerlos perfectamente secos á fin de facilitar la extraccion de la semilla de las cápsulas; se perjudica tambien por las heladas si no madura completamente ántes de ser levantada la cosecha, pero cuando está desgargolado el lino, viene un aire seco que madura la semilla, y entónces no le perjudican las heladas.

El lino se siembra muy ralo en Rusia, y sólo lo utiliza para fibra y ésta es tosca; la razon para que lo siembren separado ó ralo es, que el lino está ménos sujeto á ser destruido por las muy fuertes y violentas tempestades que ocurren frecuentemente en la época en que la planta está en flor.

Se estima el producto medio del lino por acre, más bajo que el ínfimo producto que haya habido en Irlanda durante los últimos veinte años.

Ántes de concluir estas breves observaciones, debe mencionarse que se han tomado de los escritos que sobre el cultivo del lino se han recibido de los Enviados Británicos en diferentes países productores de lino; tambien de un folleto recibido de la Oficina encargada de recoger datos sobre cultivo de lino en Rusia, Bélgica y Holanda. Debe hacerse especial mencion del informe recibido del Enviado Británico en Bruselas, relativo al cultivo de la cosecha y su preparacion en Bélgica, por tener demasiada importancia, estando tomado del tratado sobre el cultivo del lino y diferentes modos de enriarlo, por el Sr. M. Demor.

Estos escritos contienen muchos informes de interes que ilustrarán bastante á los cultivadores de lino, pues pueden ellos aprovecharse de aquello que les parezca de un carácter más importante. El hacer conocer á los cultivadores irlandeses ciertos detalles con demasiados tecnicismos, haria fracasar la mira de estas instrucciones, cuyo principal objeto es describir, con la mayor claridad y simplicidad posibles, las diversas operacio-

nes de las cuales depende la produccion superior de la fibra; dando sólo ciertas instrucciones que son indispensables para que puedan formar juicio del cultivo del lino los que deseen dedicarse á el: frecuentemente se publican folletos sobre este asunto, que se puede probar hasta la evidencia que son una compilacion de diversos autores, que careciendo de conocimientos enteramente prácticos, introducen tecnicismos que tienen el defecto de impresionar á los cultivadores, con exageradas ideas, manifestando las dificultades que hay para el cultivo del lino y resfriando á los agricultores á dedicarse á este importante ramo de la agricultura.

INFORMES

SOBRE

TRABAJO EN LOS CAMPOS

Y OTRAS MATERIAS

DE INTERES GENERAL.

CUESTIONARIO.

1. ¿Qué salarios ganan los jornaleros de esa Municipalidad, que se dedican á las faenas del campo?

2. ¿Bajo qué condiciones se efectúan los contratos para el trabajo en los campos?

3. ¿Hay allí suficientes brazos para los trabajos agrícolas, ó escasean?

4. ¿Cuáles son los principales productos agrícolas de esa Municipalidad, y si es fácil averiguar, á qué cantidad ascienden en el año, y á qué precios se venden generalmente?

5. ¿Cuáles son los precios *al menudeo* de los principales artículos de consumo, como la carne, maíz, etc.?

6. ¿Qué precios tiene el ganado vacuno, el caballar, lanar y de cerda?

7. ¿Hay facilidades de adquirir terrenos de propiedad particular, y á qué precios se han efectuado las últimas ventas?

8. ¿Qué industrias podrian establecerse con buen éxito, y que no existan allí?

CHIAPAS.

MUNICIPALIDAD DE SAN NICOLÁS TENANGO.

1. Real y medio al dia.
2. Por contrato voluntario anual.
3. No hay, son muy escasos.
4. Panela, frijol, maíz; todo poco.
5. Maíz, real y medio; frijol, tres reales.
6. Se ignora.
7. Se ignora.
8. Ningunas, porque el pueblo es tan pequeño, que sólo cosechan maíz, frijol, y poco de panela, que sólo les alcanza para subsistir. En las fincas hay ganado, pero lo venden segun su especie, á distintos precios y á su conveniencia.

San Nicolás Tenango, Julio 6 de 1885.—*Manuel de J. Trujillo.*

MUNICIPALIDAD DE GUAQUITEPEC.

1. Los salarios que ganan los jornaleros que se suelen prestar á los trabajos de campo en este punto, son de doce y medio centavos por dia.
2. Contratos no se hacen aquí de ningun género para los trabajos de cualquier especie.

3. Se escasean muchísimo los brazos para los trabajos, pues como es muy corto el número de personas, cada uno atiende á su propiedad.

4. Los productos de este Municipio consisten en maíz, frijol y panela; no pudiéndose averiguar con certeza á qué cantidad ascienden el primero y segundo, por ser sus cosechas tan escasas, que apénas pueden sostenerse; y el tercero, como á unos quinientos pesos anuales.

5. Al menudeo, como ya he dicho, el único artículo que se expende es la panela, en el Municipio de San Cristóbal Las Casas, variando su precio, segun la época de su realizacion.

6. Ganado vacuno y de cerda, que son los únicos que hay aquí, el primero se vende fuera del Municipio al precio de ocho pesos cabeza, y el segundo lo conservan para el servicio propio.

7. Terrenos de propiedad particular no ha habido hasta hoy en venta, ni se sabe que los haya.

8. Industria no hay en el lugar, ni se podrá establecer ninguna, por ser un Municipio pobre y muy corto.

Guaquitepec, Julio 6 de 1885.—*Encarnacion Molina.*

MUNICIPALIDAD DE ZITALÁ.

1. Los salarios que ganan los jornaleros rurales, son de 25 á 30 centavos diarios; por meses á 4 pesos, y por años con relacion á los meses.

2. Las condiciones que se estipulan son las que constituyen la forma y obligaciones del contrato, sujetando tan sólo éste á las disposiciones relativas de los códigos civil y de procedimientos vigentes.

3. No hay suficientes brazos para el trabajo en los campos.

4. Los productos agrícolas principales son el maíz, frijol y la caña de azúcar; el tabaco, el café y el chile: su precio y la cantidad á que asciende el producto en el año, no pueden averiguarse de pronto.

5. Los precios al menudeo son: del maíz, á 30 centavos almud; del frijol, á 50 centavos; la carne, á una libra por 8 centavos.

6. El ganado vacuno por lo general se compra, de año arriba, á 12 pesos; el caballar, á 14 pesos, de la misma edad; el de cerda, de 3 á 10 pesos, segun su calidad, tamaño y ceba; y el lanar, á 1 peso 50 centavos cabeza.

7. No hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular, y las últimas ventas se han efectuado de 60 á 100 pesos caballería de terreno.

8. La industria que podria establecerse seria una maquinaria de tejer mantas.

Libertad y Constitucion. Zitalá, Julio 7 de 1885.—*José Mariano Urvina.*

MUNICIPALIDAD DE CHANAL.

1. El salario que ganan los jornaleros de esta municipalidad es el de 25 cs.

2. Los contratos no se efectúan bajo ninguna condicion, pues tan sólo se arreglan de palabra.

3. Aquí se encuentran suficientes brazos para los trabajos agrícolas, por cuanto es el ejercicio único de que se ocupan los vecinos.

4. Los productos agrícolas son el maíz y el frijol, y no puede calcularse á qué cantidad ascienden porque tan sólo viven con ellos.

5. El precio de éstos es regularmente el de 3 pesos fanega.

6. Los precios del ganado vacuno, caballar, lanar y de cerda, no son conocidos, por cuanto los habitantes carecen de éstos.

7. No hay ninguna facilidad de adquirir terrenos de propiedad.

8. Ninguna industria puede establecerse, pues la porcion de terrenos de que se dispone es sumamente pequeña.

Libertad y Constitucion. Chanal, Julio 11 de 1885. —*Roman Santiago.*

MUNICIPALIDAD DE SAN CÁRLOS.

1. Los semaneros se pagan á 12 reales semana sin asistencia.

2. Se contratan para un término de dos años útiles, pagándoles un sueldo convencional, dándoles 5 almudes de maíz, 1 de frijol y 2 reales de sal cada mes.

3. Los indígenas de este municipio no se prestan para ninguna empresa, ni aun pagándoles más de los

12 reales en la semana, pues los dueños de fincas tienen que enganchar gente de otros municipios para asistir sus pequeñas empresas, cuyo enganche consiste en abonar al sirviente una suma de 100 ó 200 pesos que aun ya los deben con alguno, y esto les exige trasladarse á otro punto, cuyo enganchc no lo devengan nunca porque hay que seguirles abonando para sostener á sus familias, y será lo que devenguen en el año, y á más del salario se les da herramienta, casa de habitacion y raciones, como ántes se ha dicho.

4. El único ramo que da la vida, y malamente, es la caña de azúcar, y como no hay vias de extracciones, las empresas son en pequeño y sólo elaboran panelas para fabricar aguardiente; creo un poco difícil averiguar sus productos libres por ser un negocio mezquino; los precios son muy bajos, el de 30 cs. la arroba, teniendo que conducir las cargas por medio de mulas á la única ciudad de Comitan, que dista 25 leguas de las fincas.

5. Lo único es el maíz, que se vende á 18 cs. el almud, y para esto en pequeña cantidad; la carne se consume casi en ocho dias una res salada; frijol, casi todos cosechan lo necesario y no hay consumo.

6. El ganado vacuno se vende: novillos de tres á cuatro años, al precio de 12 pesos cabeza, y con los empresarios de repastos en el Estado de Tabasco; las vacas se venden en pequeño número á 10 pesos; de ganado caballar y lanar no hay crianza en este municipio; el de cerda se reproduce por ser el ramo que ejercitan los indígenas y les da la vida; se venden regularmente á 6 y 7 pesos cada cerdo, cuando puede tener un quin-

tal de manteca, y á ménos cuando hay necesidad de venderlo.

7. No hay facilidad de adquirir alguna finca, ó si la hubiere, el precio de los terrenos es el de 100 pesos caballería.

8. La mayor parte de este municipio es terreno estéril y clima templado; difícilmente se podria establecer otra empresa que la de la caña.

Libertad y Constitucion. San Cárlos, Julio 16 de 1885.—*Primo Maldonado.*

MUNICIPALIDAD DE ZAPALUTA.

1. Los jornaleros de este municipio ganan diario 18¾ cs.

2. Se efectúan los contratos para los trabajos ó faenas de los campos, con las condiciones de que el sirviente gana anualmente de 15 á 18 pesos, 200 mazorcas de maíz que equivalen á 2½ almudes, una porcion de sal y medio almud de frijol cada mes, por su trabajo diario, excepto los domingos.

3. Hay veces que se escasean los brazos para los trabajos agrícolas, y entónces se paga á los jornaleros de 25 á 31 cs. diarios.

4. Los principales productos agrícolas de esta municipalidad, son el maíz y el frijol, de cuyos ramos no es posible averiguar su producto anual en todo el municipio, que contiene 5,288 habitantes, y es muy poco lo que se expende de las haciendas en la ciudad de Comitan, á 25 cs. el almud de maíz y á 50 el de frijol, y

por lo regular todo lo que producen las sementeras se invierte en el consumo de dichos habitantes. En algunas haciendas se elabora la caña de azúcar, pero por lo regular sólo hacen panela, y la expenden en Comitan á 12 reales por 1 peso en plata.

5. Los artículos principales que se venden en este pueblo son la carne, maíz y frijol, y eso en corta escala; lo primero á 6¼ cs. libra, el maíz á 25 cs. almud, y á 50 cs. el de frijol.

6. El ganado vacuno se vende en punta á 7 y 8 pesos cabeza, para el tajo á 10, 12 y 14 pesos, la yeguada en punta á 12 pesos, los muletos de año á arriba á 50 pesos mancuerna; el lanar á peso cabeza, ya sea en punta ó al menudeo; el de cerda se expende á distintos precios cabeza, segun el tamaño y gordura del animal, y por lo comun los de media ceba á 3 pesos y los de ceba entera á 8, 10 y 12 pesos cada uno.

7. Es difícil adquirir en esta municipalidad terrenos baldíos, por estar ya todos reducidos á propiedad, y las últimas caballerías que han pasado á otro dominio, se han vendido últimamente á 120 pesos los de mejor vegetacion y segun las circunstancias apremiantes de los compradores, pues los inferiores terrenos se suelen conseguir á 25 y 50 pesos caballería.

8. Siendo este municipio fronterizo y muy escaso de conocimientos industriales y de recursos pecuniarios, apetecen sus habitantes adquirir los de toda clase de industrias, pero por lo segundo no se puede asegurar si tendrian buen éxito los planteles que de esta clase se establecieren.

Zapaluta, Julio 25 de 1885.—*Zenon Solís.*

MUNICIPALIDAD DE LA INDEPENDENCIA.

1. En esta municipalidad se halla establecido el jornal de 18¾ cs. diarios, á las pocas personas que se dedican á las faenas del campo y trabajos en agricultura, que sólo consiste en siembras de maíz.

2. Las condiciones bajo las cuales se efectúan los contratos para el trabajo ya en los campos ó en los ranchos, son las mismas que se hallan establecidas en el Código Civil del Distrito Federal y Territorio de la Baja California, adoptado para el Estado de Chiapas por la Legislatura del mismo, en su título 13º, capítulo 1º, artículo 2,551 y siguientes.

3. No se hallan los brazos suficientes para los trabajos, y por lo mismo no existe en este municipio ninguna clase de empresa, pues todos trabajan en pequeña escala y por sí mismos.

4. La posesion de esta municipalidad es en extremo estéril por la suma escasez de agua, y por esto es que los únicos y principales productos consisten en maíz y frijol, asegurando que el monto anual es, poco más ó ménos, 650 fanegas de maíz, y su precio comun es el de 3 pesos por fanega, que asciende á 950 pesos, agregando que con esta miserable suma se nota que la mayor parte del año vivimos en escasez y miseria.

5. Los precios al menudeo de los artículos de consumo, son: el de carne, una libra y media por 6¼ cs.; el maíz, el mínimo son 2 reales por almud; el frijol, 6 por almud; pulque, á 3 litros por un real.

6. En este municipio el precio corriente del ganado

vacuno es: la vaca 15 pesos y el buey 18 pesos cada uno; el caballar, 15 pesos; lanar, 1 peso, y el de cerda, su precio es muy variado por su tamaño y gordura.

7. Todos los terrenos de este municipio están reducidos á propiedad, no quedando ninguna demasía nacional, si no es hasta el interior del gran de sierto que se halla como á 8 leguas de distancia hácia el Este, lugar en que actualmente se encuentra la comision científica señalando la línea limítrofe de México con la vecina República de Guatemala, y como no se ha dicho de traslaciones de dominio, se carece de noticias de precios en los terrenos.

8. Ninguna industria puede aquí establecerse con buen éxito, por las razones que dejo enumeradas, careciendo este municipio de los elementos principales de la vida, como son el agua, leña y toda clase de maderas, siendo esto motivo más que suficiente para que el municipio viva aislado.

Libertad y Constitucion. La Independencia, Agosto 17 de 1885.—*Julian Pérez.*

MUNICIPALIIDAD DE COMITAN.

1. El jornal corriente en este municipio para los trabajos de la ciudad, como para los del campo, es ordinariamente el de 25 centavos.

2. Se efectúan los contratos ante la autoridad judicial por tiempo determinado, adelantando á los trabajadores cierta cantidad, que regularmente es hasta de $ 100 en su máximum; ganan de $ 15 á $ 20 anuales

con raciones de maíz, frijol y sal, que importa al año $16. Además, á los trabajadores del campo se les proporciona habitacion, bueyes para sus labranzas, uso de terrenos para sementeras, para cortes de maderas de venta y servicio doméstico, y para crianza de sus animales; se les da medicinas para sus enfermedades y se les facilita, por cuenta de trabajo, el dinero que solicitan para sus principales necesidades.

3. Hay escasez de brazos.

4. Los principales productos agrícolas de esta municipalidad son: el maíz, que puede ascender al año, á 1,000 fanegas; el frijol 200; la caña de azúcar, 2,000 quintales de panela; el trigo, 400 quintales, y el pulque de maguey para aguardiente, 500,000 litros.

5. El precio general al menudeo de la carne, es de 6 centavos libra, maíz á 37 almud y frijol á 50; panela á $2 50 centavos quintal; trigo á $4; pulque á 12 centavos litro; sal á $4 quintal; chile á $6 fanega; aguardiente á 11 centavos litro; cacao á 37 centavos libra; café á 12; azúcar á 9 y manteca á 8.

6. La cabeza de ganado vacuno tiene el precio de $8; la caballar $10; la lanar á $1 y la de cerda hasta á $12.

7. No hay facilidad para adquirir terrenos de propiedad.

8. Toda industria y principalmente de tejidos, puede establecerse en esta ciudad, pues hay muchos elementos para ello.

Comitan, Setiembre 10 de 1885.—*R. Rovelo E.*—*Arturo Rovelo*, secretario interino.

MUNICIPALIDAD DE LAS MARGARITAS.

1. Los jornales se reducen á 25 cs. diarios; por lo que resulta, que lo que ganan en la semana, ó sea en el espacio de seis dias, son 12 reales.

2. La generalidad del vecindario se está, y ha adoptado las que ha establecido el Código Civil vigente, quizá con algunas restricciones que en nada alteran la forma del derecho, ni gravan en lo absoluto al que se somete á contratos de esta naturaleza.

3. Aquí nunca se sufren perjuicios en cualquier ramo agrícola que se emprenda, merced á la abundancia de trabajadores, ya de esta propia poblacion, ya de las fincas á ella inmediatas, que ocurren en demanda de ocupacion.

4. Las producciones agrícolas principales de este Municipio, entre otras, son: el maíz, frijol y caña de azúcar; habiéndose averiguado, aunque aproximadamente, que del artículo primero se cosechan al año 10,000 fanegas, y su precio corriente es el de 25 cs. por almud: del segundo, reúnense 2,500 fanegas, y su precio ínfimo es el de 37½ cs. por almud; y al ocuparme del último, sin temor de equivocarme, puedo asegurar, que su produccion anual en todo el Municipio, así como lo ha sido de los ramos anteriorcs, no desciende de 15 á 20 mil pesos; con la deduccion, se entiende, del aumento que cada peso lleva, y es el dos atados, ó sean 50 cs.

5. Como la mayor parte del vecindario es pobre, la

negociacion, relativamente á los artículos de primera necesidad, es en ínfimo grado, por lo que informo: que el precio mayor con que cada uno protege al negociante, es de 6 cs., y que aquel da por el precio dicho, una libra de carne; por la misma cuota dánse 10 ó 15 mazorcas; y á continuacion 5 ó 6 huevos de gallina, así como éstas tienen por precio fijo y corriente 25 cs. cada una, etc., etc.

6. Hablando del ganado vacuno, y relativamente á las hembras de esta especie, las vacas se compran y venden por el valor de $ 14 cada una; los novillos á $ 32 ó $ 36 mancuerna, y los toros, su precio corriente es el de $ 20 á $ 24 mancuerna. Las yeguas, cada una $ 14; potrancas, de $ 8 á $ 10, segun la edad; y los caballos comunes que sirven para silla y para carga, su precio fijo, salvo algun defecto ó enfermedad, es de $ 20 cada uno. Las ovejas tienen un precio establecido y es $ 1 por cabeza; mas no así cuando por razon de la raza son pequeñas, viejas ó carecen de lana, y en este estado tienen la rebaja de 25 cs. Igual precio de $ 1 tienen los carneros, pero regularmente la lana los hermosea, esto y el tamaño que es superior al de aquellos les duplica su valor, y no es extraño que uno de ellos lleve el de $ 2.

La última especie tiene diversidad de precios, y el designarlos rayaria en imprudencia; pero baste decir que el ganado de que me ocupo, ha tenido y tiene aún, desde 25 cs. de precio hasta el de $ 25, y que esta alta y baja que se experimenta, causa es muchas veces, la pequeñez del tamaño ó el estado de flaqueza en que se encuentran.

7. Recientemente ha tenido lugar la venta de un terreno en este Municipio, y el precio de cada caballería ha sido el de $ 240.

8. Con el aplomo que la pregunta merece, difícil es responder, pero sábese á ciencia cierta que en toda la extension del Municipio no existe industria de ninguna clase, y es de suponerse que cualquiera que visitara estos puntos, tendria buena acogida, y con su establecimieato le proporcionaria al Municipio el deseado progreso, etc.

Libertad y Constitucion. Las Margaritas, Julio 28 de 1885.—*Nicolas Guillen.*

MUNICIPALIDAD DE SOCOLTENANGO.

1. Es de $ 1 semanariamente.

2. Los hay de tres clases, y son los que proceden por servicios domésticos. La primera: lo es de $ 15 anuales con sus raciones correspondientes. La segunda, de $ 18 sin ellas; y la tercera de $ 25 en el sirviente que por sus méritos se distinga en sus trabajos.

3. Penosísimo es manifestarlo, pues cada uno de por sí tiene que elaborar lo propio para el sostenimiento de sus familias.

4. Es únicamente la elaboracion de panela en corta cantidad, y puede ascender al año á $ 1,500, pero con motivo de los grandes empresarios que hay en este ramo en el departamento de Comitan, su precio generalmente es de 12 bolas por el peso.

5. Lo son: el de la carne, 24 onzas por 6¼ cs; el maíz 18¾ cs. por almud, y frijol á 25 cs. almud.

6. No tienen precios fijos.

7. No hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular por hallarse limitadas las propiedades.

8. A causa de la grande escasez de brazos que se ha manifestado, parece que no podria establecerse ninguna industria con buen éxito.

Socoltenango, Agosto 20 de 1885.—*J. Benito Rodríguez.*

MUNICIPALIDAD DE TECPATAN.

1. Los jornaleros tienen el salario de 25 cs. diarios, por pagos adelantados.

2. Los contratos para el trabajo en los campos, á más de hacerse como se deja dicho en el punto anterior, se efectúan pagando $ 2 mensuales, racion de maíz, frijol y sal; pero á condicion de que el que presta el servicio, recibe una suma adelantada de $ 10 hasta de $ 150 y $ 200, los que va desquitando por tiempo determinado de un año hasta dos, contados los meses por treinta dias de trabajo, sin apuntar faltas; sin embargo de la cantidad percibida por el que presta el servicio, el que lo recibe se obliga á ministrarle dinero á cuenta para todas sus necesidades, y terminado el período del contrato se liquida y devuelve su adeudo, si quiere dejar el servicio, si nó sigue prestándolo al mismo, bajo las mismas condiciones, ó como mejor parez-

ca á ambos contrayentes. Se efectúan tambien estos contratos sin restriccion de tiempo, es decir, para estar expeditos, tanto para el que presta el servicio para despedirse, como para ser despedido por el que lo recibe. Estos contratos son enteramente libres y convencionales.

3. Son escasos los brazos para los trabajos.

4. Los principales productos agrícolas son el cacao, el café, el algodon, el tabaco, el maíz y el frijol, cuyos productos no se acierta saber á qué cantidad ascienden. Se venden, por término medio, el cacao á $ 20 carga de sesenta libras; el café á $ 4 quintal; el maíz á $ 1.25 el zontle, que es de 400 mazorcas; el algodon á $ 3 quintal, y el tabaco á $ 18 idem.

5. Los precios al menudeo de los principales artículos de consumo, son los siguientes: por veinte onzas de carne fresca de res, 6 cs.; por doce onzas de carne salada de res, 6 cs.; carne de cerdo, fresca ó salada, doce onzas por 6 cs.; camaron á 12 cs. libra; queso á seis onzas por 6 cs.; el maíz, por quince mazorcas, 6 cs.; por una libra y diez onzas de frijol, 6 cs.; por una libra de arroz, 6 cs.

6. El ganado vacuno, por término medio, se vende: de cuchillo, á $ 12 y $ 15 cabeza; en el caballar y lanar ninguna persona se ocupa, en ésta, de este negocio; el de cerda, por término medio, se vende á $ 6 y á $ 7, los que dan de treinta á treinta y siete botellas de manteca.

7. Terrenos de propiedad particular los hay, no pudiéndose precisar si se puedan ó nó adquirir con facilidad, ni ménos informar sobre el precio de la última

venta que se haya efectuado, pues no se ha verificado ninguna.

8. Las industrias que pudieran establecerse son: la caña de azúcar, la vainilla de bálsamo, los plantíos de hule, los potreros de repasto de ganado vacuno y el achiote, que son las que no existen, y tal vez haya otras que no se recuerda y sean propias para estos terrenos que están dotados de suma fertilidad.

Libertad y Constitucion. Tecpatan, Agosto 10 de 1885.—*Donaciano Vázquez.*

MUNICIPALIDAD DE SIBACÁ.

1. Los salarios que ganan en este Municipio los jornaleros, son 18 cs. diarios.

2. Los contratos que se efectúan para el trabajo en los campos, es conforme á las condiciones que convengan á ambos interesados, y observándose lo prescrito en el Código Civil vigente.

3. No hay brazos para los trabajos agrícolas, pues como sabe esa Jefatura, casi todos los vecinos del Municipio se hallan acomodados de sirvientes con los propietarios de este Departamento.

4. Los productos agrícolas de esta localidad, son el maíz, frijol, y no más; y como sólo se cosecha para la manutencion propia, no es posible averiguar su valor.

5. Los principales artículos de consumo al menudeo, los tomamos de la Villa de Ocosingo, y por lo mismo omito esta respuesta, porque estará dada por dicha villa.

6. Respecto á la clase de ganados, no existe ninguna en esta circunscripcion, pues cuando algun vecino quiere comprar alguno de la clase de ganados á que se refiere en este punto el cuestionario citado, bien para su consumo ó servicio, ocurre por él al referido Municipio de Ocosingo.

7. Como no cuenta con terrenos este pueblo, no es fácil adquirirlos en propiedad.

8. Como no hay de qué, no es fácil establecer ninguna industria en este Municipio.

Libertad en la Constitucion. Sivacá, Agosto 26 de 1885.—*Pedro Pablo Méndez.*

MUNICIPALIDAD DE LA CONCORDIA.

1. El salario comun que gana un jornalero en trabajos de campo, es real y medio diario.

2. Las condiciones comunes de un contrato para faenas del campo, se efectúan de la manera siguiente: para trabajos de campo en las sementeras, gana auualmente un sirviente quince pesos, con un zontle de maíz, un almud de frijol y un plato de sal de racion cada mes; y si es en trabajos de fincas, á veinte pesos y raciones mensuales ya dichas.

3. Se escasean los brazos para los trabajos agrícolas, porque en la época de emprender en estos trabajos, se dedican los habitantes á la elaboracion de sal, que se explota en este Municipio.

4. Los principales trabajos agrícolas y sus productos, son las siembras del maíz y frijol, que puede pro-

ducir anualmente en todo el Municipio mil fanegas de maíz y doscientas fanegas de frijol.

5. El maíz, que se vende por almudes, cuesta generalmente el almud dos reales, el frijol tres, la carne fresca ó salada, á dos varas por medio, el almud de sal á cuatro reales.

6. El ganado vacuno se expende á diez pesos cabeza poco más ó ménos, segun su calidad; el caballar á quince pesos, brutos, y de silla, segun sus calidades así es el precio, siendo el ínfimo de veinticinco pesos; el de cerda, á cinco pesos.

7. Pueden encontrarse algunos terrenos de propiedad particular, y el precio comun á que puede comprarse cada caballería, es el de sesenta pesos, poco más ó ménos, segun las posiciones y calidades de ellos.

8. Podrian establecerse algunos ramos de industria provechosos, y que podrán dar un buen éxito, como tejidos de algodon, fábrica de sombreros, de herramientas, y algun otro de los que no existen en este Municipio.

Libertad y Constitucion. La Concordia, Julio 24 de 1885.—*Donaciano Coutiño.*

MUNICIPALIDAD DE AGUACATENANGO.

1. Los jornaleros obtienen por retribucion al dia, doce y medio centavos, y por semana un peso.

2. Condiciones para el trabajo, ninguna, más que la de trabajar durante el dia en la semana.

3. No hay brazos suficientes, porque es muy raro el que busca trabajo.

4. Los productos principales agrícolas son, maíz y trigo; éste ascenderá al año á quince ó diez y seis cargas, y de maíz se levantarán cincuenta fanegas, y esto motiva que no todos se dedican á la labranza, pues tienen para comprar sus artículos de primera necesidad. El precio de la carga de trigo es el de diez pesos, y la fanega de maíz doce reales.

5. Precio al menudeo: maiz á real y medio almud y trigo á cuatro reales, no enumerando otros artículos, que en su totalidad no los hay.

6. Ganados no hay; caballos, sólo los del servicio, lo mismo que el vacuno ó bueyes, que son tres mancuernas.

7. Terrenos de propiedad particular son escasos.

8. Dudamos cual industria seria la que se pudiera establecer, por nuestro escaso conocimiento; no hay más industria que el tejido de palma para sombreros.

Libertad en la Constitucion. Aguacatenango, Agosto 3 de 1885.—*S. Alejandro Rodríguez.*

MUNICIPALIDAD DE ZOYATITAN.

1. El salario de los jornaleros que se dedican á los trabajos del campo es el de diez y ocho y tres cuartos centavos al dia. Todos estos habitantes se dedican á la labranza.

2. Los domésticos se contratan ganando quince pe-

sos anuales, cinco almudes de maíz y dos y medio reales de racion mensual. A los que se dedican á la labranza y á los vaqueros, diez y ocho pesos anuales é igual racion.

3. Respecto de este artículo, se contesta: que se carece de los brazos suficientes para los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas en este Municipio son: en este pueblo el ramo de panela, cuyo producto anual será poco más ó ménos dos mil pesos. En las fincas anexas á este Municipio, se sabe que el ramo de cada una de ellas es el de ganado vacuno, y de panela. La cantidad que producen estos ramos no es posible averiguarla.

5. El maíz es el único ramo de comercio en pequeño en tiempo de cosechas, y se expende á real y medio el almud.

6. Con respecto á este artículo, no es posible dar un informe circunstanciado, porque seria necesario pedirlo á los vecinos de las fincas respectivas.

7. No hay terrenos de propiedad que se puedan vender, pues estamos concretados á trabajar en el ejido, y este es un terreno sumamente pequeño.

8. A esta última pregunta, sólo diré, que cualquiera industria podria establecerse aquí; pero siendo esta poblacion tan corta, no es posible señalar cuál pudiera ser buena.

Zoyatitan, Setiembre 5 de 1885.—*J. Isidoro Guillen.*

MUNICIPALIDAD DE CUSTEPEQUES.

1. El salario que ganan los jornaleros regularmente es el de veinticinco centavos diarios.

2. Las condiciones de estos contratos los más son pactados particularmente y en lo privado por ambos contratantes; siendo á veces judicial, de conformidad con lo prescrito en el Código Civil vigente.

3. No hay el número de brazos suficiente para ensanchar los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos de la agricultura son: la tinta de añil, el arroz, frijol, maíz y chile; siendo el precio de las cosechas ántes indicadas el siguiente, dejando á la vez explicado el exceso anual á que ellas ascienden: el añil se puede cosechar hasta ochocientas arrobas, y el precio es el de diez á doce pesos en el lugar; arroz, se cosechan como 8,000 arrobas, y éstas se venden en el lugar á veinticinco centavos arroba; frijol, se cosecharán 300 fanegas, y su precio es el de veinticinco centavos por arroba; maíz, se cosecha lo necesario para el servicio, y del chile se cosechan 300 fanegas, y su precio es el de dos pesos veinticinco centavos fanega.

5. Los precios al menudeo, de los granos, son los mismos dichos, y el de la carne, libra y media por seis centavos.

6. El precio del ganado vacuno es el de ocho pesos cabeza, de año arriba; el caballar no tiene precio conocido porque sólo hay para el servicio necesario de las

fincas; del lanar no hay cría, y el de cerda, cuatro pesos por cabeza, ya cebados.

7. Hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad, y los últimos precios á que se han efectuado algunas ventas, son los de cien pesos por caballería.

8. Las industrias que serian necesarias son: maquinarias para el trabajo de añil, para el de arroz y para el de tejidos ó hilados, por ser fácil la empresa de algodones.

Valle de Custepeques, Julio 14 de 1885.—*Marcial Gordillo.*

MUNICIPALIDAD DE SAN BARTOLOMÉ.

1. El salario que gana un jornalero de campo, es el de diez y ocho tres cuartos centavos diarios, sin atenderse en alimentos; asistiéndole doce y medio centavos idem.

2. Los contratos para los trabajos de campo se celebran judicial ó privadamente: en el primer caso, los contratantes se presentan ante la autoridad competente, y ante ella estipulan las condiciones del contrato, que por lo regular se reducen al tiempo que el sirviente ha de dilatar en el trabajo, el salario que disfrutará mensual ó anualmente, y si es ó nó con racion; si lo fuere, tendrá un sueldo de un peso cincuenta centavos al mes, y además cinco almudes de maíz, uno de frijol y un plato de sal; y si fuere sin racion, disfrutará el sueldo de dos pesos mensuales; resultándole ganar el primero, diez y ocho pesos, cinco fanegas de maíz, una

de frijol y doce platos de sal en todos los doce meses de servicio; y el segundo, veinticuatro pesos líquidos: en el segundo caso el labrador se documenta con el patron, ajusta la cantidad por la que ha de servir, y si se le ha de proveer de racion ó nó.

3. En el municipio de mi mando hay suficientes, y aun abundantes brazos para atender á los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas de esta municipalidad son: el maíz, el frijol, la manía, el chile, el garbanzo, el algodon, la tinta de añil, la caña de azúcar, de la que sólo sabe sacarse la panela, y la yuca, de la que se trabaja el almidon; obteniéndose anualmente las cantidades siguientes: de algodon se cosechan cinco mil arrobas, de maíz quince mil fanegas, de frijol mil fanegas, de manía cien fanegas, cincuenta idem de chile, de garbanzo veinte idem, de tinta de añil ciento cincuenta arrobas, y de almidon ochocientas idem. Los precios á que generalmente se venden son: á $3 la fanega de maíz, $4.50 cs. la de frijol, $4 el quintal de algodon, $6 la fanega de garbanzo, $3.75 cs. la fanega de manía, $3.75 cs. la de chile, $1.50 cs. la arroba de almidon, $12.50 cs. la arroba de tinta y, por último, la panela se da á doce por un peso; advirtiendo que estos precios son los más comunes, siendo más crecidos en los meses que se aguardan las nuevas cosechas.

5. Los precios al menudeo de los principales artículos de consumo son: á veinticinco centavos el almud de maíz, á treinta y siete y medio centavos almud de frijol, una libra de carne por seis un cuarto centavos,

libra y media de la de puerco por idem, una libra de arroz por idem, y libra y media de garbanzo por idem.

6. Si el ganado vacuno es de repasto, su valor es el de veinte pesos por cabeza, y si es de pasto comun, á doce pesos. El caballar tiene diversos precios, segun es la calidad; los hay de doce, veinticinco, cincuenta, hasta de cien pesos: igual cosa sucede con el de cerda, de media ceba son de cuatro á cinco pesos, y de ceba entera de diez á quince pesos.

7. Con facilidad pueden adquirirse en este municipio terrenos de propiedad particular, valiendo cien pesos cada caballería; y si fueren de calidad inferior, se consiguen hasta á cincuenta pesos: exceptúanse los terrenos de vega, que por su feracidad no se consiguen á ménos de mil pesos por caballería.

8. Las industrias que con éxito brillante pudieran establecerse en esta localidad y que por su carencia absoluta darian pingües resultados á los que las establecieran, sin temor de errar, puede asegurarse que serian las industrias maquinistas, que con sus conocimientos nos proporcionasen los arados de vapor propios para los trabajos de campo, y que con su habilidad nos faciliten máquinas para tejidos é hilados de algodon, haciéndose más interesante el perfeccionador de instrumentos propios para carpintería y albañilería, que por ser los que hoy se usan de invencion muy antigua, las obras carecen de aquel gusto arquitectónico que en el presente siglo se aprecia.

Libertad y Constitucion. San Bartolomé, Julio 23 de 1885.—*Juan A. Peña.*

MUNICIPALIDAD DE TOTOLAPA.

1. Ganan real y medio diario, y en algunos casos 2 reales.

Se paga tambien por semanas, á 9 reales por seis dias.

2. Los sirvientes hacen contratos con sus amos por años, y ganan 15 pesos al año, seis fanegas de maíz de racion y 2 reales de racion chiquita cada mes. Si son vaqueros, ganan 18 pesos anuales, con las mismas raciones que los mozos milperos. Salario al año, 15 pesos; racion de maíz al año, 18 pesos; racion chiquita al año, 3 pesos 6 reales; total al año, 36 pesos 6 reales.

3. Hay suficientes para todos los trabajos de agricultura.

4. Se cosecha maíz, frijol, algodon, caña de azúcar, añil y muchas frutas. Total al año, 5,000 pesos.

5. El precio del maíz, 2 reales almud; frijol, 3 y 4 reales almud; algodon, 12 reales arroba; azúcar, 18 reales arroba; tinta, 16 pesos arroba.

6. Los toros valen 14 pesos; vacas, 16 pesos; novillos 20 pesos; caballos potros, 16 pesos; lanar, no hay en este Municipio; de cerda, cebados, á 3 pesos, segun su tamaño y calidad.

7. Si vendieren los propietarios que existen en este Municipio, desde 100 á 300 pesos caballería.

8. Pueden establecerse muchas, pues aquí no existe ninguna.

Totolapa, Agosto 15 de 1885.—*Santiago Fino.*

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO SABANA.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan por cada dia de trabajo 12½ centavos.

2. Los contratos para el trabajo en los campos se perfeccionan por el mero consentimiento de las partes, otorgado de palabra y sin más condicion que la de que el jornalero trabaje desde la salida hasta la puesta del sol, por los referidos 12½ centavos, con que es retribuido por el que recibe el servicio.

3. Los brazos para los trabajos agrícolas no son suficientes.

4. Los principales productos agrícolas son: maíz y frijol, pero es difícil averiguar á qué precio ó cantidad ascienden en el año, por estar en extremo diseminada la poblacion; el precio del maíz varía segun que haya abundancia ó escasez, de 4 reales á 1 peso el zontle, y en idénticas circunstancias, al mismo precio la arroba de frijol.

5. Los únicos de consumo son el maíz y el frijol, pero estos no son vendidos al menudeo.

6. El ganado vacuno que se ha expendido para las monterías, se ha vendido: los novillos, á 30 pesos cada uno; las vacas, segun su condicion; el lanar y el caballar, no existen en este Municipio; y el de cerda, en cuya crianza se consume el exceso del maíz que resulta de las cosechas, deducido lo necesario para el gasto familiar, se vende á 6 ó 7 pesos regularmente cada cabeza; sin embargo, de los más grandes y gordos, se han vendido á 20 pesos.

7. No existen ningunos terrenos de propiedad particular, con excepcion de uno solamente.

8. No existe ninguna industria, pero podrian establecerse con buen éxito las del café, caña de azúcar y añil en las partes bajas, pues en las altas sólo se cosechan los granos de que se ha hecho mencion al contestar la 4ª pregunta.

Libertad y Constitucion. San Pedro Sabana, Julio 13 de 1885.—*Amado Medina.*

MUNICIPALIDAD DE TILA.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan por cada dia de trabajo 12½ centavos.

2. Los contratos para el trabajo en los campos, se perfeccionan por el mero consentimiento de las partes, otorgado de palabra, y sin más condicion que la de que el jornalero trabaje desde la salida hasta la puesta del sol, por los referidos 12½ cs. con que es retribuido por el que recibe el servicio.

3. Los brazos para los trabajos agrícolas son suficientes.

4. Los principales productos agrícolas son: maíz y frijol, pero es difícil averiguar á qué cantidad asciende en el año, por estar en extremo diseminada la poblacion; el precio del maíz varía segun que haya abundancia ó escasez, de 50 centavos á 1 peso el zontle, y en idénticas circunstancias, al mismo precio la arroba de frijol.

5. Los únicos artículos de consumo son el maíz y el frijol, pero éstos no son vendidos al menudeo.

6. No hay crianza de ganado vacuno, caballar ni lanar, y el de cerda, en cuya crianza se consume el exceso del maíz que resulta de las cosechas, deducido lo necesario para el gasto familiar, se vende á 6 ó 7 pesos cabeza regularmente; sin embargo, de los más grandes y gordos, se ha vendido á 20 pesos cabeza.

7. No existen terrenos de propiedad particular.

8. No existe ninguna industria, pero podrian establecerse con buen éxito las del café, caña de azúcar y añil en las partes bajas, pues en las altas sólo se cosechan los granos de que se ha hecho mencion al contestar la 4ª pregunta.

Tila, Julio 13 de 1885.—*Manuel Solórzano.*

MUNICIPALIDAD DE CATAZAJÁ.

1. Los jornaleros del campo ganan 25 centavos diarios, y los del pueblo 37½.

2. Dando á los que solicitan tales trabajos 2 ó 300 pesos adelantados, y regularmente ganan 25 centavos diarios, siendo de su cuenta la manutencion.

3. Son en este lugar escasos en su totalidad.

4. El maíz es una de las primeras producciones que en esta municipalidad se cosecha, calculándose en 2,800 zontles al año, y precio de 1 á 2 pesos el zontle. Tambien se produce frijol, pero lo cosechan en pequeñas cantidades, y se calcula puede ascender á 500 arrobas

al año, y su precio es de 75 centavos á un peso. Así tambien el arroz se recoge, y puede llegar á 500 arrobas anuales, vendiéndose al precio de $1.50 cs. arroba.

La elaboracion de panela se calcula al año de 800 á 1,000 arrobas, á 75 centavos arroba.

Aguardiente se destilan al año, poco más ó ménos, 1,000 barriles, y se vende de 7 á 8 pesos barril.

5. La carne se vende á 6¼ centavos libra con hueso; el maíz, á 10 mazorcas por medio; frijol, á 12 onzas por medio; arroz, 8 onzas por medio; panela, 1½ libras por medio; azúcar, á 12½ centavos libra; café, á 25 centavos idem; y cacao, á 37½ centavos. Carne de puerco, 12 onzas por medio; y manteca á 25 centavos libra.

6. Las vacas se venden desde 10 á 13 pesos; toros y novillos hasta 18 pesos.

7. No hay en el municipio más terrenos que los que le corresponden como ejido (y éste está en cuestion), y los de propiedad particular, de manera que no es difícil que éstos vendan al solicitar la adquisicion; pero no sabemos todavía el precio, puesto que no se ha dado caso de venta.

8. Puede decirse que, en este lugar, con excepcion de los pequeños establecimientos industriales de comercio, no existen otros, puesto que no hay talleres de ninguna clase de obras, pero que podria grangearse mucho en la agricultura, si se pudiera conseguir una inmigracion de colonos.

Catazajá, Julio 20 de 1885.—*Juan B. Latournery.*

MUNICIPALIDAD DE PUEBLO DE HIDALGO.

1. Ganan 12½ centavos.

2. Bajo la condicion de trabajar de las siete de la mañana hasta las tres ó cuatro de la tarde.

3. Los hay suficientes.

4. Los principales productos agrícolas de esta municipalidad, son: el maíz y frijol de que se alimentan los habitantes del municipio; no es fácil averiguar á qué cantidad ascienden al año por estar diseminados los parajes de sus labores; una parte del producto de maíz lo consumen en crianzas de cerdos, y la otra como se ha dicho, en alimentar á sus familias.

5. La carne de ganado vacuno no la acostumbran comer los habitantes del municipio, por cuya razon no tiene precio; el maíz se vende generalmente á 50 centavos el zontle, y el frijol á 50 centavos la arroba.

6. El ganado vacuno, el caballar y lanar no lo hay en el municipio, únicamente el de cerda; y se vende á 8 y 10 pesos cada uno.

7. No hay quienes soliciten terrenos para propiedad particular, en los vecinos de esta poblacion.

8. Los ramos que no existen son: el añil y el café, únicos que podrian establecerse con buen éxito.

Libertad y Constitucion. Hidalgo, Julio 28 de 1885. —*Nicolás Guzman.*

MUNICIPALIDAD DE LA LIBERTAD.

1. Ganan tres reales diarios en los trabajos comunes de jornal.

2. Bajo las condiciones que segun el oficio que cada individuo ejerce.

3. Escasean.

4. El maíz, arroz, frijol, pero estos artículos son escasos por la plaga de la langosta, y los precios son variables en su totalidad.

5. La carne se consume á medio real la libra, fresca, y salada á dos pesos arroba; el maíz á tres pesos el zontle; frijol y arroz á doce reales arroba.

6. El ganado vacuno en punta se vende de ocho á nueve pesos, el caballar de diez á doce pesos, el lanar no hay en el lugar, y el de cerda no tiene precio fijo, es variable.

7. Los terrenos de esta municipalidad se consideran como de tercera clase, y se han vendido últimamente á razon de treinta pesos caballería.

8. El hule, la caña, cacao, café, añil, etc., etc.

Libertad y Constitucion. La Libertad, Julio 27 de 1885.—*J. del Cármen Lara.*

MUNICIPALIDAD DE LA VILLA DE PALENQUE.

1. Los salarios que ganan los jornaleros de este municipio, en toda faena de campo ó labores, son 25 centavos diarios.

2. Los contratos para trabajos de campo son semanales, y si son con cantidades adelantadas, son por un año.

3. Los brazos son enteramente escasos, por cuyo motivo no hay desarrollo en la agricultura.

4. Los principales productos agrícolas en este municipio son: el maíz, arroz, frijol, caña de azúcar, etc., etc.; siendo sus precios normales, del maíz 1 peso zontle ó 75 centavos arroba; del frijol y del arroz un peso por arroba; así como los productos de la caña, que vale 8 pesos barril y 2 pesos arroba de azúcar.

5. Los precios al menudeo de los artículos de consumo, son: maíz, un real el almud, ó en mazorca á 25 por seis centavos; la carne, 12 onzas por seis centavos, como tambien la de cerdo.

6. El precio del ganado vacuno es el de: vacas para cuchillo, de 12 á 14 pesos; toros y novillos, 16 y 18 pesos; el caballar, las yeguas son de 16 á 20 pesos, y los caballos brutos de 28 á 30 pesos; así como la bestia mular, á $100 mancuerna; lanar, la hembra á 2 pesos y el macho á 3, y el cerdo, el que contenga una arroba de manteca vale 4 pesos.

7. Los terrenos de propiedad hay facilidad de adquirirlos, tanto para cría como para la labranza; pudiendo comprarse los primeros hasta á $50 caballería, y los segundos hasta á $100; debiendo agregarse que hay más de las nueve décimas partes nacionales de primera calidad de terreno.

8. En este municipio podria establecerse y con buen éxito, el cultivo del trigo, cebada y linaza, así como viñas en la serranía que atraviesa esta vastos terrenos;

pudiendo ponerse los molinos de máquinas hidráulicas, á que se prestan infinidad de rios que bajan de dicha Sierra.

Libertad y Constitucion. Palenque, Agosto 8 de 1885. —*Miguel Lacroix.*

MUNICIPALIDAD DE SAN FERNANDO SALTO DEL AGUA.

1. El salario establecido en toda la comprension de este municipio, es el de dos y medio reales por jornal, y por sirvientes domésticos cuatro pesos mensuales, con las raciones semanarias de veinte manos de maíz, tres ó cuatro libras de carne, frijol ó arroz, casa de vivienda, tabla y piedra de moler para el servicio.

2. Los trabajos que se efectúan en los campos, los que los emprenden lo hacen por medio de sus hijos y demas familia, y uno que otro sirviente que se contrata por anualidad para todo trabajo.

3. En toda la comprension de esta municipalidad, los brazos escasean, pues por casualidad se encuentra un jornalero; mas sobre este particular se cuenta con el auxilio del pueblo de Tumbalá de este mismo Departamento, que por medio de los maestros de escuela, que así les nombran, se consiguen los indígenas que se necesitan por una gratificacion que se les hace, ganando doce reales por semana cada indígena, con sus alimentos necesarios.

4. Los principales artículos de agricultura de este municipio se componen de maíz, frijol, arroz y uno que otro pedazo de siembra de cacao que no pasará de

mil arrobas, y de café igual número: mas en tiempos normales se cosechan más de quinientos zontles de maíz, de frijol treinta arrobas más ó ménos, de arroz doscientas arrobas. Lo primero se vende á un peso el zontle, lo segundo á cuatro reales arroba, lo tercero á un peso arroba y con cáscara á tres y medio reales; del cacao y el café es tan insignificante su cosecha, que casi nada es; pero se vende la carga de cacao á quince pesos y el quintal de café á doce pesos; reservándose los cosecheros los granos precisos para la subsistencia, y lo demas lo venden para socorrer sus necesidades y demas urgencias pecuniarias.

5. La carne, cuando suele darse á cuchillo alguna vez, se vende á doce onzas por medio real, fresca, y salada una libra por un real; maíz y demas cosas, queda manifestado en la respuesta anterior.

6. Por lo que respecta al ganado vacuno, el caballar y lanar, en este municipio estos tres artículos no tienen precio, por no haber posesiones de crianza de ellos; y del de cerda es muy variable el precio, porque tanto el comprador como el vendedor, se arreglan segun esté el precio que guarda el quintal de manteca.

7. En este municipio pueden conseguirse algunos terrenos de propiedad bien situados; pero como hasta hoy no se ha dado un caso de venta de terrenos de esta clase, no puede fijarse ningun precio por no sufrir equivocacion. Tambien pueden conseguirse de los que llaman de denuncio de posesion á las márgenes de este rio; y en el arroyo Mechol, dos leguas abajo de este pueblo, en ambas márgenes hay terrenos nacionales inmensos, altos y planos, que no conocen inundacion

por elevada que sea, siendo la mayor parte de ellos de montañas y aparentes para la agricultura y crianza de ganado vacuno, etc., etc.

8. Como los terrenos de este municipio son de clima cálido, el que los llegue á ocupar, que examine su clase, podrá darles el destino conforme á su capacidad, experiencia y cálculo aproximado.

San Fernando Salto del Agua, Julio 31 de 1885.—*Francisco Méndez.*

MUNICIPALIDAD DE TUMBALÁ.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas de campo, ganan por cada dia de trabajo 12½ cs.

2. Los contratos para el trabajo en los campos se efectúan por el mero consentimiento de ambas partes, otorgados de palabra y sin más condicion que la de que el jornalero trabaja desde la salida hasta la puesta del sol, por los referidos 12½ cs. con que es retribuido.

3. Los brazos para los trabajos agrícolas son suficientes.

4. Los principales productos agrícolas son maíz y frijol; pero es difícil averiguar á qué cantidad ascienden al año, por estar en extremo diseminada la poblacion. El precio del maíz varía segun haya abundancia ó escasez, de 4 reales á un peso el zontle, y en iguales circunstancias el mismo precio la arroba de frijol.

5. Los únicos artículos de consumo son el maíz y el frijol; pero estos no son vendidos al menudeo.

6. No hay crianza de ganado vacuno, caballar, ni lanar, y el de cerda se vende á 6 y 7 pesos regularmente; sin embargo, los más grandes y gordos han llegado á venderse hasta á 15 pesos.

7. No existen terrenos de propiedad particular.

8. No existe ninguna industria, pero podrian establecerse con buen éxito las del café, caña de azúcar, añil, algodon y cacao, en las partes bajas, pues en las altas solo se cosechan las que se ha hecho mencion en la contestacion que se da á la cuarta pregunta.

Libertad y Constitucion. Tumbalá, Agosto 22 de 1885.—*Nicolás Diaz.*

MUNICIPALIDAD DE ACACOYAGUA.

1. Los jornaleros, si sus faenas son agrícolas, devengan mensualmente de 4 á 5 pesos, con la manutencion, y si se emplean en las de crianza de ganados, de 6 á 7 pesos.

2. Son remotos los casos en que principal y sirviente ajustan sus contratos conforme á derecho; y por regla general sucede que los sirvientes son acomodados con deudas de 30, 50 y aun de 100 pesos, poco más ó ménos, pagaderos en el acto ó á plazo, bajo el salario que se señala en la respuesta anterior.

3. Los sirvientes que renuncian sus servicios actuales por prestarlos á nuevo amo, y la generalidad, se ocupa en sus propias faenas.

4. El maíz y la caña de azúcar, su producto es ínfi-

mo porque su cultivo es pequeño, por cuya razon tampoco hay transacciones mayores.

5. El maíz se vende por cajas, que en grano se compone de 12 almudes, y en mazorcas de 600, de 10 á 12 reales la caja si la cosecha es abundante, y si es escasa, de 2 á 3 pesos; la carne se vende por medios, y la azúcar de 9 á 12 cs. libra.

6. Con motivo de no haber crianzas de ganados, no puede darse la respuesta de esta pregunta, pues son remotos los casos que se han presentado.

7. No hay terrenos de propiedad, pues los habitantes tienen sus sementeras en el ejido.

8. Transacciones sobre goma elástica de hule y cacao silvestre.

Acacoyagua, Agosto 16 de 1885.—*C. J. Antonio*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE ESCUINTLA.

1. Los jornaleros, si sus faenas son agrícolas, devengan mensualmente de 4 á 5 pesos y la asistencia, y si se emplean en las de crianzas de ganados, de 6 á 7 pesos.

2. Son remotos los casos en que principal y sirviente ajustan sus contratos en forma, y por regla general sucede que los sirvientes son acomodados con deudas de 50 á 100 pesos, poco más ó ménos, pagaderos en el acto ó á plazo, bajo el salario señalado en la respuesta anterior.

3. Los sirvientes que renuncian sus servicios actuales por hacerlo con otro amo, y lo más de la generalidad, se ocupan en sus propias faenas.

4. El maíz, frijol, arroz, tabaco y plátanos; su produccion sólo es para llenar las exigencias de familia y para pequeños cambios en la misma poblacion. El maíz se vende por cajas (que se componen de 600 mazorcas y en grano de 12 almudes) de 1 peso á 1.50 cs. si la venta es en cosecha, y cuando ésta es escasa de 2 á 3 pesos, poco más ó ménos; el frijol se vende en grano á 3 pesos la caja en cosecha, y despues de ella de 4 á 6. El arroz en cosecha á 12 reales la arroba, y despues de ella á 2 pesos. El tabaco en cosecha se vende á 10 reales arroba, y despues de ella á 3 pesos, y el plátano sólo se produce para pequeños cambios.

5. Ya se deja dicho en la respuesta anterior cuáles son los precios menores de los productos agrícolas, y en cuanto á la carne, se vende por medios, pues no hay transacciones mayores.

6. La vaca, si es de vientre y de buena calidad, su precio es de 14 á 20 pesos, y si de inferior, es de 10 á 14, y horras gordas, de 14 á 16. Novillos pequeños flacos, de 10 á 11 pesos; de tamaño regular á grande, de 12 á 14, y gordos, aquellos de 14 á 16 y éstos de 15 á 20. Yeguas (potrancas) de 10 á 14 pesos, y paridas de 14 á 20; caballos indómitos y sin capar, de 12 á 16 pesos, y mansos, de buena calidad, de 25 á 40, y de inferior, de 18 á 20; el de cerda de 2 á 3 pesos flacos, y gordos, de 8 á 10.

7. Sí; y las ventas posteriores han sido por caballerías, de 16 á 18 pesos cada una.

8. De artes y oficios; y con preferencia de sastrería, zapatería, curtimbres, platería y tejería.

Escuintla, Agosto 17 de 1885.—*M. G. Citalán.*—*Cesáreo J. Antonio*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN.

1. Los salarios que ganan los jornaleros que se dedican á las faenas del campo en este municipio, son el de uno y medio reales diarios.

2. Las condiciones con que se efectúan los contratos sobre los trabajos en los campos, son: unos como sirvientes por uno ó dos años, otros como meseros ó semaneros, de conformidad con las leyes.

3. En este municipio se escasean los brazos suficientes para los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas en este municipio, son: maíz, que se vende á real y medio el almud; frijol, á tres reales; tabaco, á cuatro reales arroba; y en pequeño caña de azúcar y café.

5. Los precios al menudeo de los principales artículos de consumo, son: carne, maíz, frijol, velas, jabon, sal, panela y aguardiente.

6. Debido á la reduccion del ejido de este pueblo, no hay fincas de ganado vacuno, ni caballar, y sólo lanar y de cerda lo hay en pequeño; sus precios son: del primero, doce reales; y del segundo, de cuatro á cinco pesos en regular estado de gordura.

7. En este municipio no hay terrenos de propiedad particular.

8. Podria establecerse la plantacion de uva de Castilla porque la silvestre se reproduce con frondosidad.

San Juan, Agosto 7 de 1885.—*Mateo N. Bonifáz.*

MUNICIPALIDAD DE SIMOJOVEL.

1. Los jornaleros ganan 18¾ centavos diarios.

2. Para el trabajo en los campos se efectúan contratos con individuos particulares, adelantándoles fuertes sumas en efectivo. Éstos ganan comunmente 18 pesos al año con salario y 12 pesos que reciben en alimentos. Tambien se contratan dando una semana de trabajo al propietario y otra les queda libre para sus trabajos particulares. Éstos ganan 24 pesos por un año completo de servicio, sin darles alimentos, pero tambien hay que adelantarles algunas sumas en efectivo.

3. En este municipio son escasos los brazos para el trabajo, y como jornaleros, sin hacerles adelantos, no se consiguen.

4. Los principales ramos de agricultura en este municipio, son: tabaco, café y caña de azúcar.

El producto anual de tabaco, poco más ó ménos, es de 200 quintales de 1ª clase, llamado manojo, y 800 quintales de 2ª clase, ó sea marqueta. El precio corriente de venta es de 4 á 6 pesos quintal el de 1ª, y de 2 á 3 pesos quintal el de 2ª

El producto anual de café es aproximativamente 100 quintales, y su precio de venta de $4 á 5 quintal.

La caña la elaboran en mieles ó pastas para fabri-

car aguardiente en pequeña escala para el consumo del Municipio.

5. Los artículos de consumo al menudeo son: carnes, á 6¼ cs. libra; maíz, á 18¾ cs. arroba, y zontle de 400 mazorcas á 1 peso; frijol, de 3 á 4 reales arroba; arroz, de 12 reales á 2 pesos arroba.

6. Ganado vacuno gordo se vende en pié á 15 ó 20 pesos cabeza; de crianza, de 10 á 12 pesos cabeza, de año arriba: caballar para el servicio á precios convencionales; de crianza no lo hay en el Municipio: de cerda, su valor es en proporcion de su tamaño y estado de gordura pero generalmente resulta pagado como á peso arroba.

7. Las ventas de terrenos de propiedad particular, corrientemente se han verificado de 80 á 100 pesos caballería.

8. El clima y feracidad de los terrenos de esta comprension, son aparentes para las siembras de algodon; y pueden establecerse fábricas de hilados y tejidos, cuyas maquinarias podrian ser movidas por agua, pues la posicion topográfica del terreno se presta.

Libertad y Constitucion. Simojovel, Julio 28 de 1885.—*Anastasio Palacios.*

MUNICIPALIDAD DE SANTA CATARINA PANTELHÓ.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo ganan un salario no fijo, pues es convencional, pero por regla general ni baja de un real, ni pasa de dos diarios.

2. Los contratos que se efectúan para el trabajo en los campos, tambien son convencionales, y siempre sujetos á las prescripciones de la ley.

3. No hay los suficientes brazos para los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas son la caña de azúcar, maíz, frijol, tabaco y café, sin que sea fácil informar la cantidad á que ascienden sus pruductos en el año, ni los precios á que se venden.

5. El maíz y frijol se vende regularmente á 18 reales fanega el primero, y á $ 6 el segundo.

6. No hay consumo de ganado vacuno, ni de los demas á que se contrae esta pregunta.

7. No hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular.

8. Como el Municipio está compuesto de puros indígenas, ninguna industria podria establecerse desde luego con buen éxito.

Santa Catarina Pantelhó, Julio 24 de 1885.—*Roman Ballinas.*

MUNICIPALIDAD DE HUITIMPAN.

1. Los jornaleros en este Municipio ganan 18 cs. diarios.

2. Para el trabajo en los campos se efectúan contratos con individuos particulares, de conformidad con las leyes civiles, y ganan comunmente por salario $ 15 al año, y por alimentos $ 12.

3. Para emprender en trabajos agrícolas se pueden conseguir brazos aumentándoles el salario.

4. Las principales producciones agrícolas de esta Municipalidad son: maiz, frijol y tabaco; el primero asciende á 60 cargas, el segundo á 50 fanegas, y el tercero á 400 quintales; generalmente sus precios son: por fanega, 18 reales el maíz, y $ 6 el frijol, y el tabaco $ 4 quintal.

5. Los precios al menudeo de los principales artículos de consumo, maíz y frijoles, son iguales á los precios arriba expresados. Carne no la hay.

6. Los precios de los ganados son: $ 16 á $ 20 vacuno. Caballar y lanar no lo hay; el de cerda, varian los precios, y lo regular es segun su clase y condiciones.

7. No hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular, tampoco ha habido ventas.

8. Industria, no existe ninguna, ménos podrá establecerse por ser muy reducido el número de habitantes.

Huitimpan, Agosto 6 de 1885.—*José M. Aguilar.*

MUNICIPALIDAD DE PETALCINGO.

1. Los salarios que ganan los jornaleros de este Municipio, es un peso por los seis dias de trabajo que cuenta la semana.

2. Los contratos con que se efectúan los trabajos, si se ajustan por meses, esto es, con el nombre que ellos le dan de meseros, ganar un peso en plata y cuatro reales en maíz ó frijol, con la condicion de que tra-

bajan para el amo una semana y otra para ellos, hasta devengar la cantidad que reciben, entrando al trabajo, tanto los meseros como semaneros, desde las siete de la mañana á las doce del medio dia, y de las dos á las seis de la tarde; ó el patron puede tambien señalarles una tarea considerable.

3. Se proporcionan los brazos suficientes para el trabajo.

4. Los principales productos agrícolas de este municipio son: el maíz, frijol y la caña de azúcar, no pudiéndose calcular la cantidad á que ascienden las cosechas al año por haber variaciones. Los precios á que se venden generalmente son: el maíz á 2 reales arroba, el frijol á 4 reales, y la azúcar á 7 reales arroba.

5. Los precios al menudeo son: el maíz 15 mazorcas por medio, y lo mismo cuatro libras de frijol; la azúcar á medio libra. La carne no se le pone precio porque no hay consumo.

6. No hay ganado vacuno, caballar y lanar; el de cerda vale desde $ 1 el pequeño, hasta $ 16 el más grande.

7. Con referencia á terrenos, pueden adquirirse de propiedad particular á 80, 50 y hasta $ 25 caballería, segun la posicion ó calidad del terreno, pues á esos precios se han verificado las últimas ventas.

8. La industria que podria establecerse con buen éxito, y que no existe en todo el Municipio, es la elaboracion del añil, como tambien fábricas de vino, pues el terreno es aparente para plantar la vid.

Petalcingo, Julio 18 de 1885.—(Sin firma.)

ÍNDICE.

INFORMES SOBRE TRABAJO EN LOS CAMPOS
Y OTRAS MATERIAS DE INTERES GENERAL.

MINERÍA.

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.

SECRETARÍA DE FOMENTO.—SECCION 4ª

INFORMES Y DOCUMENTOS

RELATIVOS Á

COMERCIO INTERIOR Y EXTERIOR

AGRICULTURA, MINERÍA É INDUSTRIAS



MES DE MAYO

1888

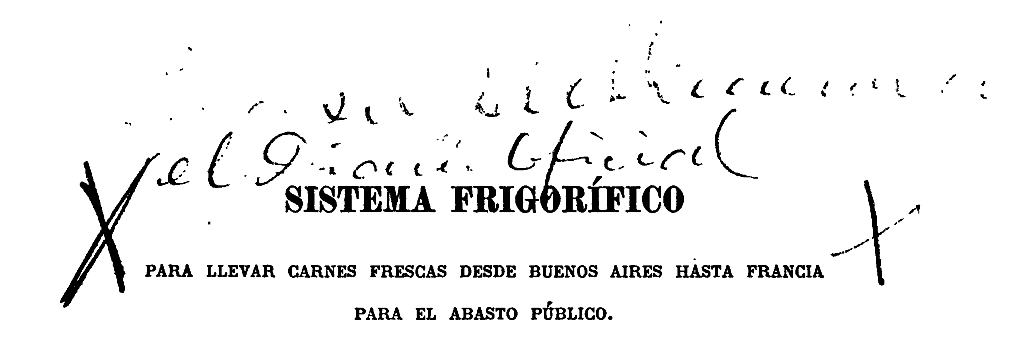


MÉXICO

OFICINA TIP. DE LA SECRETARIA DE FOMENTO,

Calle de San Andrés número 15.

1888



SISTEMA FRIGORÍFICO

PARA LLEVAR CARNES FRESCAS DESDE BUENOS AIRES HASTA FRANCIA

PARA EL ABASTO PÚBLICO.

México, Mayo 17 de 1888.

El Cónsul general de México en Paris, en nota número 50 de 26 de Abril último, me dice lo siguiente:

"En contestacion á la nota de vd. núm. 6, fechada el 17 de Enero último, en la cual se sirvió trascribirme la de la Secretaría de Fomento, pidiendo informe respecto de la importacion de carnes procedentes de la República Argentina, tengo el honor de remitirle los siguientes datos que me han sido comunicados por los Cónsules de Marsella, Burdeos y el Havre. Estos últimos son los más completos, pues parece que el puerto del Havre es en el que se verifica con más abundancia y con mayor frecuencia la mencionada importacion.

"La Compañía de "Chargeurs Réunis" de dicho puerto, tiene celebrado un contrato con la casa de Sausinena y Cª de Buenos Aires *para la exportacion de la Plata con destino á Francia, de carnes conservadas por*

medio de aparatos refrigerantes, instalados en los vapores de aquella compañía, la cual tiene tambien aparatos de la misma especie, aunque de mayor capacidad, establecidos en su depósito de carnes del Havre, los que tienen por objeto la conservacion de las mismas desde el desembarque hasta la venta.

"El *sistema frigorífico* adoptado en los vapores, es el que expresa la siguiente descripcion, que nuestro laborioso Cónsul del Havre me ha remitido, tomándola de una publicacion oficial del Gobierno argentino:

"Una capacidad de 1,000 metros cúbicos (poco más ó ménos) ha sido destinada para servir de depósito á las carnes que se importarán á este puerto (el Havre) de procedencia argentina. Estos depósitos se hallan en la bodega de proa. El interior está enteramente cubierto con un espesor de carbon de leña de 25 á 30 centímetros, el cual está sujeto con planchas de madera, las que á su vez están resguardadas por hojas de lata galvanizadas, para impedir que los insectos puedan penetrar. Encima de dichas hojas de lata viene una segunda pared de madera, la cual está forrada con carton; y, en fin, el todo está nuevamente cubierto con planchas de madera de 4 á 5 centímetros de espesor, con el objeto de proteger las paredes contra el peso de aquellas mercaderías que en ese lugar pudieran colocarse al hacer el viaje de Europa á Buenos Aires. Debido al espesor de la pared, el volúmen del depósito de carnes queda reducido á 835 metros cúbicos. *El frio se obtiene por medio de una máquina de aire comprimido*, la cual está instalada en el entrepuente, hácia el medio de los depósitos. El aire frio que produce la má-

quina pasa inmediatamente á una caja de un volúmen de un metro, llamada heladora, cuya abertura se encuentra en la parte inferior, y bajo la cual está suspendida una nueva caja rectangular, de 65 centímetros de lado, que va de una extremidad á la otra de dicho depósito, con el objeto de que el aire frio producido se reparta en igual proporcion en todo el interior.

"De cada lado de dicha caja, y á una distancia de 1m.50, se hallan unos agujeros pequeños por los cuales se puede arreglar la temperatura, á fin de que ésta sea la misma en todo el depósito.

"De cada lado del depósito de carnes hay cuatro tubos, por medio de los cuales se pueden revisar, de tiempo en tiempo, los termómetros que constantemente quedan en el interior.

"Así se puede conocer la temperatura de los diversos lados del depósito. Durante la travesía de Buenos Aires á Europa se nota que en las zonas templadas basta que la máquina frigorífica funcione únicamente de de 16 á 17 horas por dia, para poder sostener la temperatura entre 7° y 12° bajo cero, pero á medida que se acercan al Ecuador, es necesario hacer funcionar la máquina hasta 22 horas al dia para poder obtener la misma temperatura."

"El Sr. García Conde, nuestro Cónsul en el Havre, me informa que desde el mes de Agosto último, época en que se recibió el primer cargamento, el tráfico de carnes frescas procedentes de la República Argentina ha tomado tal incremento, que ha sido preciso *establecer varios expendios en diversos cuarteles de la ciudad, con el objeto de poder satisfacer á la gran demanda*

que tiene aquel artículo. En cuanto á la calidad de las carnes cree que, *si no es superior, es por lo ménos igual á las del Departamento de Normandía;* pues aunque no faltan personas que las juzgan inferiores, no obstante su apariencia de perfecta frescura, habiendo aún quienes opinan que la accion prolongada de una baja temperatura produce la desagregacion de las fibras musculares y la pérdida de una parte de los jugos nutritivos de las carnes, es esta una opinion que hasta hoy no se ha comprobado de una manera científica.

"En apoyo de la creencia en la buena conservacion de la carne, juzgo conveniente agregar la reflexion que voy á exponer á vd. En este país los poderes públicos ejercen una gran vigilancia para garantizar la perfecta pureza de las sustancias alimenticias, y tienen establecidos, al efecto, laboratorios dependientes de las municipalidades, en los cuales se analizan minuciosamente aquellas sustancias. Si pues se hubiera notado alguna alteracion importante en las carnes frescas importadas, es seguro que ya se hubiera prohibido su venta, como ha sucedido varias veces respecto de las carnes saladas que se importan de los Estados Unidos. Por otra parte, las doctrinas proteccionistas que aquí imperan, habrian apoyado con vigor una prohibicion fundada en motivos tan plausibles, y libertado así á los ganaderos franceses de la terrible competencia que les hacen las carnes suramericanas.

"En efecto, durante las primeras importaciones se vendian las carnes americanas al por menor, con una *rebaja de* 40 *á* 50 *por* 100 *respecto del precio de las francesas en el Havre.* Los criadores de Normandía, y á su

vez los expendedores al por menor, se vieron así obligados á bajar sus precios para poder dar salida á sus productos; pero á pesar de tal reduccion, todavía hoy las carnes argentinas, en el Havre, *se venden con una baja de* 25 *por* 100 *sobre los precios de las francesas.*

"A continuacion expreso los valores corrientes que tienen en el puerto mencionado, las carnes frescas importadas de la Plata.

Carne de vaca, *de* 40 *céntimos* á 1 franco la libra, segun calidad y pieza.

Carne de carnero, de fs. 0.25 á 1 franco libra, segun calidad y pieza.

Carne de puerco, de fs. 0.20 á fs. 0.90 la libra, segun calidad y pieza.

"Se importan igualmente al Havre, de procedencia argentina, carnes secas, pieles y aun ganado en pié, si bien este último en pequeña escala actualmente, y á precios de flete convencionales. Los valores corrientes de los primeros artículos mencionados, constan en seguida, con los límites en que varian, segun sus pesos y sus calidades.

Artículos.	Unidades.	Precios corrientes.				
Cueros secos de potro.	Pieza...	De	6	á	9	fs.
Id. salados de id.......	100 ks..	,,	135	,,	140	,,
Id. secos de toro........	50 ks..	,,	70	,,	110	,,
Id. salados de id.......	50 ks..	,,	49	,,	60	,,
Pieles de nutria........	1 k...	,,	2.50	,,	3	,,
Id. de cabra............	Docena.	,,	20	,,	30	,,
Id. de cabrito...........	Id.......	,,	15	,,	23	,,

"*El importe de los fletes* que pagan los cargamentos de *carnes frescas* en los vapores provistos de recipientes frigoríficos, y que es objeto de contrato particular, *no ha podido averiguarse;* pero expreso á continuacion el valor de los fletes referentes á los demas artículos, siendo sus variaciones debidas á la competencia de diversas líneas de vapores que hacen el servicio comercial entre Buenos Aires y el Havre.

Artículos.	Unidades.	Fletes.
Ganado en pié.......	Metro cúbico...	De 15 á 20 fs.
Carnes saladas.......	1,000 kilos......	25 ,,
Cueros salados.......	,, ,, ...	35 ,,
Pieles	Metro cúbico...	De 15 á 20 ,,

Por el puerto de Burdeos no se hacen hasta hoy importaciones ni de ganado en pié ni de carnes frescas procedentes de la República Argentina; pero sí se introducen carnes secas y pieles. Los fletes de las primeras varian desde 15 hasta 20 francos la tonelada, y los de las segundas (pieles secas) desde 50 hasta 60 francos los 900 kilógramos. El Consulado de aquel puerto me informa que ignora los precios á que se venden estos artículos, por no estar cotizados en las últimas publicaciones de precios corrientes.

Las noticias que tengo de Marsella me indican que no hay hasta ahora en ese puerto casa alguna de comercio que haya emprendido la importacion de carnes frescas y de ganado en pié procedente de Sud América; pero que el precio que tienen allí las primeras, es el de 94 *francos los* 100 *kilógramos, ó sea el de fs.* 0.47

la libra. En cuanto á los cueros, se pagan desde 55 hasta 100 francos los 50 kilógramos, segun su clase, siendo de 25 á 35 francos el importe del flete, por metro cúbico, desde Buenos Aires hasta Marsella.

"En cuanto á los derechos aduanales á que está sujeta la importacion de carnes frescas, son tanto en el Havre como en Marsella, 12 *francos por* 100 *kilógramos.* En cuanto á las carnes secas, la misma unidad de peso (100 kilógramos) paga fs. 8.50 de derecho aduanal, y fs. 15 de derecho de consumo.

"Tal es, en resúmen, el conjunto de datos que han podido reunirse en los Consulados de México en Francia. Su estudio me parece propio para alentar el espíritu de empresa de nuestros criadores de ganado, especialmente de los que hallándose establecidos en nuestras costas del Golfo, reunen condiciones mucho más favorables que los exportadores de la República Argentina, para intentar con buen éxito el mismo género de comercio.

"Desde luego, el elemento de la distancia les es favorable, pues miéntras ésta es superior á 12,000 kilómetros entre Buenos Aires y los puertos de Francia, la de nuestras costas orientales á los mismos puertos, apénas excede de 9,000 kilómetros. Y al paso que el primer trayecto tiene que atravesar la zona tórrida en toda su anchura, el segundo sale casi inmediatamente de ella, para continuarlo en la zona templada, circunstancia sin duda alguna favorable para la mejor conservacion de las carnes, así como la menor distancia debe serlo respecto de los fletes.

"Nada, evidentemente, puede afirmarse respecto del

beneficio neto que hallarian los ganaderos mexicanos que emprendiesen esta clase de exportacion, sin el conocimiento exacto de los precios que tengan en las costas de nuestro país las carnes, hasta el momento de su embarque; pero los datos precedentes permiten acaso la asignacion del límite de aquellos precios para que el negocio sea fructuoso. En efecto, tomando por unidad la tonelada métrica de 1,000 kilógramos ó de 2,000 libras y los fletes que pagan los exportadores argentinos, así como los demas gastos que deben cubrirse en este país al verificar la introduccion del artículo que nos ocupa, hallarémos los siguientes resultados:

Por 100 kilógramos.—	Flete	30	francos.
„	Aduana	120	„
„	Consumo..........	250	„
„	Total...............	400	„
„	Venta..............	1,300	„
„	Producto neto....	900	„

"Para el precio de venta he tomado el término medio 0.65 francos libra, que corresponde, en el Havre, á las carnes frescas vacuna y lanar.

"Hay sin duda otros pequeños gastos que no se han tomado en cuenta, como el de comisiones, por ejemplo; pero tambien hay que advertir que el producto neto anterior está expresado en oro frances, y que en las condiciones actuales de cambio, tendria por lo ménos, un aumento de 25 por ciento al reducirlo á nuestra moneda. Admitiendo, pues, que dicho producto se redujese, á causa de los pequeños gastos omitidos á sólo 200 pesos mexicanos, este valor representaria el de

las 2,000 libras de carne que hemos tomado por base de nuestro cálculo, ó sea al de $0.10 por libra, vendida en el Havre. Si, pues, un exportador de México puede situar á bordo de los vapores la carne, con un costo total inferior á $0.10 por libra, hallará sin duda ventaja en este género de exportacion."

Tengo la honra de trascribirlo á vd. para su conocimiento, reiterándole mi atenta consideracion.—*Mariscal.*—Señor Secretario de Fomento.

INFORMES

SOBRE

TRABAJO EN LOS CAMPOS

Y OTRAS MATERIAS

DE INTERES GENERAL.

CUESTIONARIO.

1. ¿Qué salarios ganan los jornaleros de esa Municipalidad, que se dedican á las faenas del campo?

2. ¿Bajo qué condiciones se efectúan los contratos para el trabajo en los campos?

3. ¿Hay allí suficientes brazos para los trabajos agrícolas, ó escasean?

4. ¿Cuáles son los principales productos agrícolas de esa Municipalidad, y si es fácil averiguar, á qué cantidad ascienden en el año, y á qué precios se venden generalmente?

5. ¿Cuáles son los precios *al menudeo* de los principales artículos de consumo, como la carne, maíz, etc.?

6. ¿Qué precios tiene el ganado vacuno, el caballar, lanar y de cerda?

7. ¿Hay facilidades de adquirir terrenos de propiedad particular, y á qué precios se han efectuado las últimas ventas?

8. ¿Qué industrias podrian establecerse con buen éxito, y que no existan allí?

OAXACA.

MUNICIPALIDAD DE OCOTLAN.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18¾ cs. diarios.

2. Los dueños de terrenos, para su cultivo, los dan á medias, proporcionando solamente la semilla de la planta que debe sembrarse.

3. Hay los brazos suficientes para cultivar los terrenos de esta poblacion.

4. Los principales productos agrícolas, son el maíz y el frijol, siendo los precios actuales del maíz 6 pesos fanega, y del frijol $5 50 cs. Guardan estos precios por la escasez de aguas, pero generalmente se ha vendido la fanega de maíz de 12 á 18 reales, y del frijol de 3 á 4 pesos. La cosecha de maíz ascenderá á 1,500 fanegas anuales, y de frijol á 100 fanegas.

El maíz se vende á 25 centavos almud, el frijol á 23 centavos, la carne de res á 9 centavos libra, la de puerco á 6¼ centavos, y la de carnero á 6¼ centavos, siendo estos precios alterables, segun la escasez de ganados.

6. No hay criaderos de ganados, por lo que el vacuno gordo vale una mancuerna 60 á 80 pesos. Al caballar no se le puede señalar precio, porque vale segun la estimacion de los dueños, y el de cerda, segun su

estado de gordura, pero sin exceder el precio de 10 pesos por uno.

7. No es fácil adquirir terrenos de propiedad particular.

8. No es este lugar propio para establecer industrias.

Ocotlan, Agosto 8 de 1885.—*José G. Rojas.*

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO OCOTLAN.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18¾ centavos diarios.

2. Los dueños de terrenos, para su cultivo, los dan á medias, proporcionando solamente la semilla de la planta que debe sembrarse.

3. Hay los brazos suficientes para cultivar los terrenos de esta poblacion.

4. Los principales productos agrícolas, son el maíz y el frijol, siendo los precios actuales del maíz, 6 pesos fanega, y del frijol $5 50 cs. Guardan estos precios por la escasez de aguas, pero generalmente se ha vendido la fanega de maíz de 12 á 18 reales, y de frijol de 3 á 4 pesos. La cosecha de maíz ascenderá á 1,500 fanegas anuales, y de frijol á 100 fanegas.

5. El maíz se vende á 25 centavos almud, el frijol á 23 centavos, la carne de res á 9 centavos libra, la de puerco á 6¼ centavos y la de carnero á 6¼ centavos, siendo estos precios alterables, segun la escasez de ganados.

6. No hay criaderos de ganados, por lo que el vacuno gordo vale una mancuerna 60 á 80 pesos. Al caballar no se le puede señalar precio, porque vale segun la estimacion de los dueños, y el de cerda, segun su estado de gordura, pero sin exceder el precio de 10 pesos por uno.

7. No es fácil adquirir terrenos de propiedad particular.

8. No es este lugar propio para establecer industrias.

San Antonio Ocotlan, Julio 20 de 1885.—*Timoteo Mateos.*

MUNICIPALIDAD DE SAN CRISTÓBAL IXCATLAN.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, vencen 18¾ centavos diarios.

2. Los labradores que carecen de terrenos propios cultivan tierras de otros, dando el propietario la semilla y al recoger la cosecha la dividen entre ambos.

3. Se escasean los brazos para los trabajos de agricultura.

4. Los principales productos agrícolas son el maíz y la caña dulce, cosechándose del primero 300 fanegas anuales y en la actualidad guarda el precio de 6 pesos fanega, por la escasez de lluvias; pero por lo general se ha vendido de 12 á 18 reales fanega. La mayor parte de la cosecha de cañas, es para venderla al por menor.

5. El maíz se vende á 25 centavos almud.

6. No hay ganado de ninguna especie á excepcion de las yuntas de que hacen uso los labradores.

7. No es fácil adquirir terrenos de propiedad particular.

8. No es este lugar propio para establecer industrias.

San Cristóbal Ixcatlan, Julio 25 de 1885.—*José Leon García*, agente municipal.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN CHILATECA.

1. El salario que ganan los jornaleros en los trabajos del campo, es de 18¾ cs. diarios.

2. La generalidad de los contratos para el trabajo en los campos, es la media; se entiende por media, la mitad de los productos que recoge el dueño del terreno, y la otra mitad el que lo cultiva, dando el dueño la semilla.

3. Hay los suficientes brazos para todo trabajo agrícola.

4. Los principales productos agrícolas, son: el maíz, frijol y caña dulce; el maíz asciende á 2,500 fanegas, el frijol á 50 fanegas y la caña que se beneficia.

5. El maíz se vende á 6 pesos fanega y el frijol á 5.50. Alcanzan estos precios en la actualidad por la escasez de aguas; pero generalmente se ha vendido de 12 á 18 reales.

6. En esta municipalidad sólo hay yuntas para trabajo en los campos y caballos de uso particular.

7. No hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular.

8. No hay manera de establecer industrias en este lugar.

San Juan Chilateca, Julio 25 de 1885.—Por el C. Agente municipal, *Tadeo Diego.*

MUNICIPALIDAD DE SANTO TOMÁS JALIEZA.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan diario 18¾ cs.

2. Los individuos que carecen de terrenos propios, ocurren á los que tienen bastante, quienes les proporcionan la semilla que se ha de cultivar, repartiéndose por mitad el fruto que producen.

3. No escasean brazos para los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas, son: el maíz, que ascenderá á la cantidad de 800 fanegas lo que se produce anualmente, y se vende en la generalidad de 12 á 18 reales; el frijol, que se recogen sobre 150 fanegas, á razon de 3 pesos; de garbanzo, se recogerán 100 fanegas, que se venden de 14 á 20 reales cada una. Estos precios, actualmente, están en alta escala, en virtud de la escasez de agua, pero se espera, dentro de un mes vuelvan á disminuir.

5. El almud de maíz se vende al menudeo á 25 cs.; el de frijol, á 31¼ cs., y el garbanzo á 18¾ cs.

6. En este pueblo sólo hay ganado vacuno que sirve exclusivamente para los trabajos del campo; el la-

nar se vende desde 4 á 12 reales cabeza y el de cerda, segun su estado de ceba, de 2 á 10 pesos.

7. No se pueden adquirir terrenos de propiedad.

8. Ninguna industria se puede establecer.

Santo Tomás Jalieza, Julio 25 de 1885.—Por el C. Presidente municipal, *Miguel Gemes.*

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO GUEGOREXE.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18¾ cs. diarios.

2. Los dueños de terrenos, para cultivarlos los dan á medias; se entiende por média, que el cultivador y el propietario toman cada uno la mitad de los productos, dando el dueño del terreno solamente la semilla.

3. Hay los brazos suficientes para el cultivo de los terrenos de esta poblacion, no obstante que la generalidad de sus vecinos se ocupan de sacar cal.

4. El principal producto agrícola es el maíz, siendo su precio actual el de 6 pesos fanega; pero ésto es por la escasez de aguas que ha habido, pues generalmente se ha vendido de 12 á 18 reales. La cosecha de maíz ascenderá á lo más á 300 fanegas anuales.

5. El maíz se vende á 25 cs. almud.

6. No existen crias de ganados en esta poblacion y sólo hay los animales necesarios para el trabajo.

7. Es difícil conseguir terrenos de propiedad particular.

8. No es este lugar propio para establecer ninguna industria.

San Pedro Guegorexe, Julio 26 de 1885.—Por el Agente municipal, *Anacleto Matías*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SANTO DOMINGO JALIEZA.

1. El salario que gana un jornalero que se dedica á las faenas del campo, es de 18¾ cs. diarios.

2. No se observa ningun contrato en este pueblo, porque los más, son carboneros y trabajan cuando quieren.

3. Hay brazos suficientes para lostrabajosagrícolas.

4. Solo el maíz es el principal producto que se cosecha, y su cantidad asciende á 80 fanegas, las que se consumen entre los habitantes de esta localidad.

5. No se vende ningun artículo de consumo al menudeo, por ser pequeño el pueblo, y sus habitantes ocurren á la plaza de Ocotlan á surtirse los dias viérnes que es de *tianguis*.

6. En este lugar se encuentran algunas mancuernas de ganado vacuno, pero sirven para las labores del campo; el lanar y de cerda se escasean.

7. Se dificulta la adquisicion de terrenos de propiedad particular.

8. Ninguna industria puede establecerse en este pueblo, porque sus habitantes son labradores y carboneros.

Santo Domingo Jalieza, Julio 25 de 1885.—Por el agente municipal, *Rafael Gabriel.*

MUNICIPALIDAD DE SANTA CECILIA JALIEZA.

1. El salario que ganan los jornaleros en esta poblacion es de 18¾ cs. diarios.

2. Las tierras se dan para su cultivo á medias de los frutos.

3. En algun tanto escasean los brazos para los trabajos agrícolas porque muchos individuos se dedican á sacar carbon.

4. Los principales productos agrícolas son el maíz, frijol, garbanzo, siendo de estos dos últimos artículos muy pequeña la cosecha, y del primero ascenderá á 80 fanegas, vendiéndose como término medio de 12 á 18 reales fanega; pero ahora está á $ 6 por la escasez de aguas.

5. El maíz se vende á 25 cs. almud.

6. Solo hay algunas cabezas de ganado vacuno que sirven para el trabajo de los campos, y de ganado caballar para uso particular.

7. Son bastante extrechos los límites de esta municipalidad, por lo que no es fácil conseguir terrenos de propiedad particular.

8. Ninguna industria se podria establecer en esta poblacion, por su mala posicion.

Santa Cecilia Jalieza, Julio 12 de 1885.—*Lorenzo Aguilar*.

MUNICIPALIDAD DE SAN JACINTO CHILATECA.

1. El salario que gana un jornalero que se dedica á las faenas del campo, es el de 18¾ cs. diarios.

2. Como la mayor parte de los vecinos de este lugar, se ocupan en extraer aceite de higuerilla, no se observa ninguna condicion para estos trabajos, porque cada uno se dedica á lo suyo; estos individuos no tienen salario, sólo están atenidos á la ganancia que les deja el aceite.

3. Sí hay brazos suficientes para los trabajos agrícolas.

4. El principal producto es el maíz que ascenderá su cantidad á 200 fanegas, las que se consumen entre los habitantes de esta localidad.

5. Con excepcion del aceite, ningun otro artículo de consumo se menudea, pues los hijos de este pueblo se surten en la plaza de Ocotlan, en los dias de *tianguis*.

6. Solo hay ganado vacuno para las labores del campo; el de cerda se vende segun su estado de gordura.

7. Se dificulta la adquisicion de terrenos de propiedad particular.

8. No se puede establecer ninguna industria, porque los hijos de esta localidad, se dedican exclusivamente á las labores del campo y á la extraccion del aceite.

San Jacinto Chilateca, Julio 25 de 1885.—Por el agente municipal, *Ramon Concha*.

MUNICIPALIDAD DE SAN MARTIN TILCAJETE.

1. Los jornaleros de esta municipalidad ganan el salario de real y medio diario.

2. Las condiciones de los contratos para el trabajo, son de las seis de la mañana á las cinco de la tarde.

3. Hay suficientes trabajadores agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas de esta municipalidad, son: el maíz, frijol, higuerilla y garbanzo; ascienden á 600 fanegas anuales, y se venden á 3 pesos fanega.

5. Los precios al menudeo de los principales artículos de consumo, son: la libra de carne, medio real; el almud de maíz, garbanzo y frijol, un real.

6. Ganados vacuno, caballar y lanar, no los hay, y el de cerda se vende, segun su tamaño, á precios cómodos.

7. No hay mucha facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular, y algunas ventas que se han efectuado han sido á dos pesos por almud.

8. Se desea el establecimiento de una escuela de niñas.

San Martin Tilcajete, Julio 3 de 1885.—*Manuel Méndez.*

MUNICIPALIDAD DE LA CHICUVICA.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18 cs. diarios.

2. Los contratos que se efectúan en esta finca para los trabajos, consisten en sembrar á medias con el dueño de la finca y dar 24 dias de terrazgo por las tierras que ocupan los vecinos y por las pasturas de los ganados particulares.

3. Hay suficientes brazos para los trabajos agrícolas.

4. En esta finca sólo se conoce como principal producto agrícola el maíz; se recogerán en el año, sobre poco más ó menos, 800 fanegas, que se venden segun las circunstancias del tiempo.

5. El precio del maíz al menudeo es de 25 cs. almud; á este precio lo vende el dueño de la finca, y no los vecinos de ella, porque la parte média que les corresponde la invierten en sus familias.

6. El precio del ganado vacuno es de 30 á 40 pesos mancuerna; el lanar, de 4 á 10 reales cabeza; y el de cerda, segun su gordura, de 1 á 10 pesos. El ganado caballar se vende segun el tamaño y condicion que tenga y como el dueño lo estima.

7. No se pueden adquirir terrenos de propiedad particular, porque no los hay.

8. Ninguna industria puede establecerse en esta finca.

Hacienda de la Chicuvica, Julio 25 de 1885.—P. E. A. M., *Alejo Santos*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SANTA ANA ZEGACHE.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18 cs. diarios.

2. Los que tienen terrenos con abundancia, los dan á sembrar á otros, con la condicion de que la cosecha se reparta entre ambos, la mitad á cada uno.

3. En este pueblo se encuentran brazos suficientes para los trabajos en el campo.

4. Los principales productos agrícolas de este pueblo, consisten en el maíz y frijol, recogiéndose anualmente 1,000 fanegas del primer artículo y 50 del segundo, vendiéndose generalmente de 12 á 18 reales fanega de maíz, y de 3 á 4 pesos la de frijol. Actualmente están los precios muy elevados por la escasez de agua.

5. El precio del maíz al menudeo es de 25 cs. almud y 31 cs. el de frijol, surtiéndose de carne en el mercado de la plaza de Ocotlan.

6. Se consigue ganado vacuno, al precio de 15 á 30 pesos mancuerna; y el lanar, de 4 á 12 reales cabeza. El ganado de cerda se vende segun su tamaño y gordura, no excediéndose de 10 pesos cabeza.

7. Sí hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular, habiéndose efectuado las últimas ventas de 4 á 6 pesos almud.

8. No se puede establecer ninguna industria en este pueblo, porque sus habitantes se dedican á las labores del campo.

Santa Ana Zegache, Julio 25 de 1885.—P. E. C. P. M., *Manuel T. Velasco*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SAN JERÓNIMO ZEGACHE.

1. Los jornaleros de este pueblo ganan en el dia que trabajan, 18 centavos.

2. Los labradores que carecen de tierras para sembrar, piden á los que tienen bastante, con la condicion de que lograda la cosecha, se reparte el producto por mitad, entre ambos.

3. Sí hay los suficientes brazos para los trabajos agrícolas, en este lugar.

4. Los principales productos agrícolas, son: el maíz que se recoge en el poco más ó ménos 800 fanegas, que en la generalidad se vende de 12 á 18 reales fanega; el frijol que se recoge como 200 fanegas y se ha vendido de $ 3 á $ 4 cada una; la alverja que se recoge como 20 fanegas en virtud de que se menudea cuando está verde.

5. En este pueblo no se vende el maíz ni carne de ninguna clase, en virtud de que el primero se consume entre los vecinos y la segunda no la hay.

6. Sólo ganado vacuno hay en este lugar, pero éste sirve exclusivamente para los trabajos del campo.

7. No se pueden adquirir terrenos de propiedad.

8. Ninguna industria se puede establecer.

San Jerónimo Zegache, Julio 25 de 1885.—*José Teodoro Fabian*, Presidente municipal.

MUNICIPALIDAD DE SANTA CATARINA MINAS.

1. El salario que ganan los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, es de 18 centavos. En este pueblo hay varios individuos que se ocupan en elaborar mezcal y éstos ganan semanariamente de 10 á 18 reales cada uno, y otros tienen más, segun el mezcal que extraen.

2. Como los individuos de este lugar se dedican á bajar del cerro, leña para vender y á sacar carbon, y otros que son mezcalilleros, no se observa ninguna condicion entre ellos.

3. No escasean brazos para los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos, son: el maíz, que ascenderá á la cantidad de 300 fanegas lo que se recoge anualmente y se vende generalmente de 12 á 18 reales fanega; el frijol, se recogerán 10 fanegas, á razon de $ 3. Aunque en la actualidad están estos precios en alta escala, se espera que luego que comiencen las lluvias volverán á su precio general.

5. El almud de maíz se vende al menudeo, por la escasez de agua, á 25 centavos; el de frijol á 31. No se vende carne en este pueblo.

6. Sólo hay ganado vacuno de trabajo; el de cerda se vende segun su gordura y el lanar de 4 á 12 reales cabeza.

7. No hay quien venda terrenos.

8. Ninguna industria puede establecerse.

Santa Catarina Minas, Julio 25 de 1885.—Por el C. Presidente municipal, *Andrés Martínez.*

8. No es este lugar propio para establecer ninguna industria.

San Pedro Guegorexe, Julio 26 de 1885.—Por el Agente municipal, *Anacleto Matías*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SANTO DOMINGO JALIEZA.

1. El salario que gana un jornalero que se dedica á las faenas del campo, es de 18¾ cs. diarios.

2. No se observa ningun contrato en este pueblo, porque los más, son carboneros y trabajan cuando quieren.

3. Hay brazos suficientes para lostrabajosagrícolas.

4. Solo el maíz es el principal producto que se cosecha, y su cantidad asciende á 80 fanegas, las que se consumen entre los habitantes de esta localidad.

5. No se vende ningun artículo de consumo al menudeo, por ser pequeño el pueblo, y sus habitantes ocurren á la plaza de Ocotlan á surtirse los dias viérnes que es de *tianguis*.

6. En este lugar se encuentran algunas mancuernas de ganado vacuno, pero sirven para las labores del campo; el lanar y de cerda se escasean.

7. Se dificulta la adquisicion de terrenos de propiedad particular.

8. Ninguna industria puede establecerse en este pueblo, porque sus habitantes son labradores y carboneros.

Santo Domingo Jalieza, Julio 25 de 1885.—Por el agente municipal, *Rafael Gabriel.*

MUNICIPALIDAD DE SANTA CECILIA JALIEZA.

1. El salario que ganan los jornaleros en esta poblacion es de 18¾ cs. diarios.

2. Las tierras se dan para su cultivo á medias de los frutos.

3. En algun tanto escasean los brazos para los trabajos agrícolas porque muchos individuos se dedican á sacar carbon.

4. Los principales productos agrícolas son el maíz, frijol, garbanzo, siendo de estos dos últimos artículos muy pequeña la cosecha, y del primero ascenderá á 80 fanegas, vendiéndose como término medio de 12 á 18 reales fanega; pero ahora está á $ 6 por la escasez de aguas.

5. El maíz se vende á 25 cs. almud.

6. Solo hay algunas cabezas de ganado vacuno que sirven para el trabajo de los campos, y de ganado caballar para uso particular.

7. Son bastante extrechos los límites de esta municipalidad, por lo que no es fácil conseguir terrenos de propiedad particular.

8. Ninguna industria se podria establecer en esta poblacion, por su mala posicion.

Santa Cecilia Jalieza, Julio 12 de 1885.—*Lorenzo Aguilar*.

MUNICIPALIDAD DE SAN JACINTO CHILATECA.

1. El salario que gana un jornalero que se dedica á las faenas del campo, es el de 18¾ cs. diarios.

2. Como la mayor parte de los vecinos de este lugar, se ocupan en extraer aceite de higuerilla, no se observa ninguna condicion para estos trabajos, porque cada uno se dedica á lo suyo; estos individuos no tienen salario, sólo están atenidos á la ganancia que les deja el aceite.

3. Sí hay brazos suficientes para los trabajos agrícolas.

4. El principal producto es el maíz que ascenderá su cantidad á 200 fanegas, las que se consumen entre los habitantes de esta localidad.

5. Con excepcion del aceite, ningun otro artículo de consumo se menudea, pues los hijos de este pueblo se surten en la plaza de Ocotlan, en los dias de *tianguis*.

6. Solo hay ganado vacuno para las labores del campo; el de cerda se vende segun su estado de gordura.

7. Se dificulta la adquisicion de terrenos de propiedad particular.

8. No se puede establecer ninguna industria, porque los hijos de esta localidad, se dedican exclusivamente á las labores del campo y á la extraccion del aceite.

San Jacinto Chilateca, Julio 25 de 1885.—Por el agente municipal, *Ramon Concha.*

MUNICIPALIDAD DE SAN MARTIN TILCAJETE.

1. Los jornaleros de esta municipalidad ganan el salario de real y medio diario.

2. Las condiciones de los contratos para el trabajo, son de las seis de la mañana á las cinco de la tarde.

3. Hay suficientes trabajadores agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas de esta municipalidad, son: el maíz, frijol, higuerilla y garbanzo; ascienden á 600 fanegas anuales, y se venden á 3 pesos fanega.

5. Los precios al menudeo de los principales artículos de consumo, son: la libra de carne, medio real; el almud de maíz, garbanzo y frijol, un real.

6. Ganados vacuno, caballar y lanar, no los hay, y el de cerda se vende, segun su tamaño, á precios cómodos.

7. No hay mucha facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular, y algunas ventas que se han efectuado han sido á dos pesos por almud.

8. Se desea el establecimiento de una escuela de niñas.

San Martin Tilcajete, Julio 3 de 1885.—*Manuel Méndez.*

MUNICIPALIDAD DE LA CHICUVICA.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18 cs. diarios.

2. Los contratos que se efectúan en esta finca para los trabajos, consisten en sembrar á medias con el dueño de la finca y dar 24 dias de terrazgo por las tierras que ocupan los vecinos y por las pasturas de los ganados particulares.

3. Hay suficientes brazos para los trabajos agrícolas.

4. En esta finca sólo se conoce como principal producto agrícola el maíz; se recogerán en el año, sobre poco más ó menos, 800 fanegas, que se venden segun las circunstancias del tiempo.

5. El precio del maíz al menudeo es de 25 cs. almud; á este precio lo vende el dueño de la finca, y no los vecinos de ella, porque la parte média que les corresponde la invierten en sus familias.

6. El precio del ganado vacuno es de 30 á 40 pesos mancuerna; el lanar, de 4 á 10 reales cabeza; y el de cerda, segun su gordura, de 1 á 10 pesos. El ganado caballar se vende segun el tamaño y condicion que tenga y como el dueño lo estima.

7. No se pueden adquirir terrenos de propiedad particular, porque no los hay.

8. Ninguna industria puede establecerse en esta finca.

Hacienda de la Chicuvica, Julio 25 de 1885.—P. E. A. M., *Alejo Santos*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SANTA ANA ZEGACHE.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18 cs. diarios.

2. Los que tienen terrenos con abundancia, los dan á sembrar á otros, con la condicion de que la cosecha se reparta entre ambos, la mitad á cada uno.

3. En este pueblo se encuentran brazos suficientes para los trabajos en el campo.

4. Los principales productos agrícolas de este pueblo, consisten en el maíz y frijol, recogiéndose anualmente 1,000 fanegas del primer artículo y 50 del segundo, vendiéndose generalmente de 12 á 18 reales fanega de maíz, y de 3 á 4 pesos la de frijol. Actualmente están los precios muy elevados por la escasez de agua.

5. El precio del maíz al menudeo es de 25 cs. almud y 31 cs. el de frijol, surtiéndose de carne en el mercado de la plaza de Ocotlan.

6. Se consigue ganado vacuno, al precio de 15 á 30 pesos mancuerna; y el lanar, de 4 á 12 reales cabeza. El ganado de cerda se vende segun su tamaño y gordura, no excediéndose de 10 pesos cabeza.

7. Sí hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular, habiéndose efectuado las últimas ventas de 4 á 6 pesos almud.

8. No se puede establecer ninguna industria en este pueblo, porque sus habitantes se dedican á las labores del campo.

Santa Ana Zegache, Julio 25 de 1885.—P. E. C. P. M., *Manuel T. Velasco*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SAN JERÓNIMO TAVICHE.

1. El salario que ganan los jornaleros de este pueblo, es de 12½ hasta 25 cs., segun la clase de trabajo á que se dedican.

2. Bajo ninguna condicion se efectúan los contratos para los trabajos á que se dedican los vecinos de esta localidad, en virtud de que estos trabajos no son obligatorios sino voluntarios, y cada quién se ocupa el dia que quiere y cesa á la hora que mejor le conviene, sin sujetarse á ningun otro individuo; pues unos son leñeros, otros ocoteros, y otros se entretienen en cortar maderas de todas clases, no dedicándose ninguno á la agricultura por no ser propios los terrenos de esta demarcacion.

3. Hay brazos suficientes para los trabajos que se mencionan arriba.

4. No se conoce ningun producto agrícola en este lugar.

5. Los principales artículos de consumo, que son el maíz, frijol, chiles, carne, etc., los adquieren en la plaza de Ocotlan, los dias de tianguis.

6. No hay ganado de ninguna clase en este pueblo.

7. No es fácil la adquisicion de terrenos de propiedad particular, por lo muy reducido que es el pueblo en tierras.

8. No es propio este lugar para establecer industrias, pues la única que existe que es la minería, está probado que hacen falta capitales fuertes para su explotacion.

San Jerónimo Taviche, Julio 25 de 1885.—*Félix Hernández*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SAN SEBASTIAN OCOTLAN.

1. El salario que gana un jornalero, cuando trabaja en las faenas del campo, es de 18¾ centavos.

2. Ninguna condicion se efectúa en este pueblo, tanto porque los terrenos que poseen sus habitantes son pocos, como porque algunos se dedican á tejer chiquihuites y cargadores.

3. No se escasean brazos para los trabajos agrícolas.

4. El único y principal producto, es el maíz, que asciende su cantidad á 40 fanegas, las que se consumen entre los habitantes de esta localidad.

5. Nigun artículo de consumo se menudea en este lugar, surtiéndose los vecinos de él en la plaza de Ocotlan en los dias de tianguis.

6. No hay ganado de ninguna clase.

7. Se dificulta la adquisicion de terrenos de propiedad particular.

8. No se puede establecer ninguna industria.

San Sebastian Ocotlan, Julio 25 de 1885.—*Juan García*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SAN LÚCAS OCOTLAN.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18¾ centavos diarios.

2. Diariamente se les paga á los jornaleros lo que ganan, no observándose otra condicion en los trabajos del campo, porque los terrenos son muy escasos, y no hay quien dé á sembrar á medias.

3. Sí hay brazos suficientes para los pocos trabajos del campo.

4. Los principales productos agrícolas consisten en el maíz y frijol, recogiéndose anualmente 90 fanegas del primero y 5 del segundo, las cuales se consumen entre los hijos de este pueblo.

5. En este lugar no se vende ningun artículo de consumo, pues al mercado de la cabecera ocurre el vecindario á surtirse de lo que necesita.

6. La mancuerna de ganado vacuno vale de 25 á 30 pesos, y el de cerda segun su tamaño y gordura.

7. No hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular.

8. No se puede establecer ninguna industria en esta localidad.

San Lúcas Ocotlan, Julio 25 de 1885.—*Mateo Cortés*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO APÓSTOL.

1. Los individuos que se dedican á las faenas del campo, ganan 18¾ centavos diarios.

2. La generalidad de los contratos para los trabajos en los campos es á medias, quiere decir, recibiendo el dueño del terreno la mitad de los frutos, dando tan sólo al cultivador la semilla.

3. Se cuenta con los brazos suficientes para los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas son el maíz y garbanzo, no siendo fácil averiguar la cantidad que anualmente se recoge. El precio del maíz es en la actualidad de seis pesos fanega y del garbanzo cinco pesos dos reales, pero es á virtud de la escasez de aguas, pues generalmente ha sido el maíz de 12 á 18 reales, y el garbanzo á igual precio.

5. El maíz se vende á 25 centavos almud y el garbanzo á 22.

6. Sólo hay en esta poblacion ganado vacuno para el trabajo de los campos, caballos para uso particular, y el lanar se vende á un peso cabeza, y el de cerda segun su estado de gordura.

7. En este lugar no se consiguen con facilidad terrenos de propiedad particular y cuando suelen venderlos es á 8 pesos almud de primera clase, á 5 pesos de segunda clase y á 3 pesos de tercera clase.

8. No es este lugar propio para establecer industrias, porque sus vecinos están dedicados á la labranza.

Santiago Apóstol, Julio 26 de 1885.—*Manuel Godínes*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE LA ASUNCION OCOTLAN.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18¾ cs., siempre que trabajan diario.

2. En este pueblo se observa la condicion de que los

individuos que tienen bastante tierra, la reparten á sus medieros, dividiendo el producto por mitad entre el dueño del terreno y el cultivador.

3. Escasean en este pueblo brazos para los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas, son el maíz y frijol, ascendiendo su cantidad por término medio á 1,500 fanegas del primero, y 400 del segundo, que generalmente se venden á 12 reales y 3 pesos ambos artículos. En la actualidad están muy elevados estos precios por la escasez de agua.

5. El almud de maíz se vende al menudeo á 25 cs., el de frijol á 31¼ cs.; la carne y otros artículos de consumo, la adquieren en la plaza de la cabecera en los dias de *tianguis*.

6. El precio del ganado vacuno por cabeza es de $ 15 á $ 30; ganado caballar no lo hay; lanar de 4 á 12 reales; y el de cerda segun su gordura, no excediendo de $ 10 cabeza.

7. Sí hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular, habiéndose efectuado las ventas de $ 20 á $ 30 pedazos de primera clase.

8. En esta poblacion se hace necesaria una fragua y un amacijo.

Asuncion Ocotlan, Julio 20 de 1885.—*Manuel Muñoz*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO MÁRTIR.

1. El salario que ganan los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, es de 18¾ cs. diarios.

2. Los labradores que carecen de terrenos propios para sembrar, ocurren á los que tienen, con la condicion de que el dueño del terreno ministra el maíz de semilla para cultivar, y los productos se reparten entre ambos por mitad.

3. No hay escasez de individuos para los trabajos agrícolas, al contrario, sobran.

4. Los únicos y principales productos son: el maíz, que asciende á la cantidad de 1,500 fanegas, cuando el tiempo es favorable; y cuando nó, sólo se recogen 1,000: el frijol se calcula recogerse sobre 80 fanegas, siendo sus precios generales de 10 á 18 reales fanega del primer artículo, y de $ 3 á $ 4 la del frijol. Pero hoy, con motivo de la escasez de aguas, estos precios están en alta escala.

5. Al menudeo se vende el maíz, por la circunstancia que arriba se expresa, á 25 cs. almud, y el frijol á 31¼ cs. La carne se vende en este pueblo, por piezas de á tlaco, cuartilla medio ó más, segun la necesidad del consumidor.

6. En esta municipalidad no hay ganado vacuno ni caballar de venta, pues los pocos novillos que existen se dedican exclusivamente á las labores del campo; en cuanto al de cerda, su precio es, segun el estado de ceba, desde uno hasta $ 15 cabeza.

7. Sí hay facilidad de adquisicion de terrenos de propiedad particular, y el precio de las últimas ventas es de $ 4 á $ 6 almud.

8. Como los habitantes de esta Municipalidad, todos se dedican á la labranza del campo, no puede establecerse con buen éxito ninguna industria.

San Pedro Mártir, Julio 25 de 1885.—*Francisco V. López*, presidente municipal.

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO APÓSTOL.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18¾ cs. diarios.

2. Las personas que tienen bastante tierra, y que no son suficientes para sembrarlas, las reparten á sus medieros, con la condicion de que lograda la cosecha se divide el producto entre ambos, tomando la mitad cada uno.

3. Sí hay los brazos suficientes para los trabajos agrícolas.

4. En este pueblo se conocen por principales productos agrícolas, el maíz, frijol, caña y la semilla de higuerilla, pues la grana, que anteriormente era la fuente de riqueza de éste y otros muchos pueblos, ya no se cultiva por el poco valor que tiene. Por término medio, se recogerán anualmente de 3,000 á 4,000 fanegas de maíz; de 300 á 400 de frijol; de 40 á 50 de higuerilla, y de 1,000 á 1,500 carretas de caña. El precio que generalmente se ha observado en esta poblacion, es de 12 á 18 reales la fanega del primer artículo; de $ 3 á $ 4 la del segundo; de 20 á 28 reales la del tercero. En la actualidad están en alta escala estos precios por la escasez de agua.

5. El almud de maíz vale hoy al menudeo 25 cs., y y el de frijol 31¼ cs. La libra de carne de res vale 9 cs., la de puerco 6¼ cs., y la de carnero lo mismo.

6. El ganado vacuno gordo, vale de $ 20 á $ 30 cabeza; el lanar de $ 1 á 12 reales; y el de cerda de 4 reales hasta $ 10. El ganado caballar se vende segun su edad, tamaño y condiciones que tenga, pues hay de distintos precios, dede $ 10 á $ 50.

7. No hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad, pues los particulares se resisten á vender los pocos que poseen.

8. Cree el que suscribe, que los únicos ramos que se podrian establecer, seria el cultivo del tabaco y la cría del gusano de seda, por estar probado ya que ambas industrias dan buen resultado.

San Pedro Apóstol, Julio 25 de 1885.—*José Sánchez.*

MUNICIPALIDAD DE SAN FELIPE APÓSTOL.

1. Los salarios que ganan los jornaleros de este pueblo, nunca pasan de real y medio diario, del cual se mantienen.

2. Para el trabajo no hay condiciones, pues el dia que se encuentra ocupacion, ese dia es el que se paga.

3. En esta poblacion hay los suficientes brazos para los trabajos agrícolas.

4. El único producto agrícola de esta poblacion es el maíz, del que poco más ó ménos se levantarán cien fanegas, las que no se venden, sino que se consumen por sus habitantes.

5. Como en esta poblacion no hay terrenos suficientes, por lo mismo no puede crearse ninguna clase de ganados, por consiguiente no vende carnes, pues todo

tiene que comprarlo, aun el maíz cuando el año es malo.

6. Esta pregunta no tiene objeto, pues por la falta de terrenos ningun ganado se cría, y por consiguiente tampoco se vende.

7. La contestacion á esta pregunta es que: no teniendo terreno bastante esta municipalidad, es difícil adquirir ó comprar ninguno de propiedad particular, pues las familias se suceden en los muy pocos que tienen.

8. En esta poblacion no existe más industria que la agricultura, y no es fácil establecer ninguna otra.

San Felipe Apóstol, Julio 4 de 1885.—*Félix Sánchez*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE LA HACIENDA DE BUENAVISTA.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan $18\frac{3}{4}$ centavos diarios.

2. En esta hacienda se siembran todos los terrenos á medias, dividiéndose por mitad la cosecha ó productos de ella entre el propietario y el cultivador.

3. No son suficientes los brazos que hay para los trabajos agrícolas, y se hacen indispensables más para satisfacer las labores de esta finca.

4. Sólo el maíz es el único producto agrícola que se conoce en esta hacienda, del cual se recoge anualmente poco más ó ménos, de 2,000 á 3,000 fanegas; cuyo precio varía segun las circunstancias del tiempo. En la actualidad se vende la fanega á 6 pesos, por la mu-

cha escasez de agua, y el frijol, que tambien se recoge de 100 á 200 fanegas cada año, corre á $7.50 cs., pero se ha vendido generalmente á doce reales la fanega de maíz y á tres pesos la de frijol.

5. El precio del maíz al menudeo es de 25 centavos almud, y 31¼ centavos el de frijol: La carne y otros artículos de consumo los adquieren los vecinos en la plaza de Ocotlan, los dias de tianguis.

6. Los precios comunes de los ganados son los siguientes:

El vacuno, desde 30 á 40 pesos cabeza, gordo para la matanza, y para el trabajo en el campo, de 40 á 50 pesos mancuerna.

El caballar, segun su edad, tamaño y condicion, vendiéndose desde 10 á 40 pesos cabeza.

El lanar, desde cuatro á doce reales cabeza, segun su tamaño.

7. No se puede adquirir ningun terreno de propiedad particular, porque no lo hay.

8. Ninguna industria puede establecerse en esta hacienda, porque sus habitantes sólo se dedican á las labores del campo.

Hacienda de Buenavista, Julio 25 de 1885.—Por el presidente municipal, *José Pio Arenas*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SAN JACINTO OCOTLAN.

1. El salario de los individuos de esta muuicipalidad que se dedican á los trabajos del campo, es de diez y ocho tres cuartos centavos diarios.

2. Para el cultivo de las tierras se dan á medias de los productos, que se dividen entre el cultivador y el propietario.

3. Hay suficientes brazos para el trabajo de los campos, tanto que muchos vecinos de este lugar se dedican á sacar ladrillos.

4. Los principales productos agrícolas son el maíz y frijol, cosechándose anualmente 1,500 fanegas de maíz y 80 de frijol. El maíz en la actualidad guarda el precio de 6 pesos fanega, lo mismo que el frijol; pero esto es por la escasez de las lluvias, pues siempre se ha vendido el maíz de 12 á 18 reales, y á igual precio el frijol.

5. Los precios al menudeo en la actualidad son: del maíz 25 centavos almud, y del frijol tambien 25 centavos.

6. En esta poblacion sólo hay el ganado vacuno suficiente para el trabajo de los campos, y el de cerda se vende desde uno hasta diez pesos, segun su estado de gordura.

7. Hay facilidad de adquirir algunos terrenos de propiedad particular, habiéndose efectuado las últimas ventas de 4 á 6 pesos almud.

8. Por ser exclusivamente agrícolas los vecinos de esta municipalidad, ninguna industria se puede establecer con éxito.

San Jacinto Ocotlan, Julio 18 de 1885.—*Ramon Inés.*

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA.

1. El salario que comunmente ganan los jornaleros en los trabajos del campo, es de 19 cs. diarios.

2. Diaria ó semanariamente reciben los jornaleros, en moneda efectiva, lo que ganaron.

3. Ni sobran ni faltan brazos para los trabajos, hay los necesarios.

4. Los principales productos consisten en maíz y frijol; del primer artículo se recogerán 1,000 fanegas, y del segundo de 50 á 100; sus precios, por término medio, son 1.50 y 4 pesos.

5. Los precios al menudeo de los principales artículos, son: 9 cs. el almud de maíz, 6 cs. la libra de carne y 19 cs. el almud de frijol.

6. No se efectúan ventas de ganado, por esto no se puede fijar su precio.

7. No se verifican ventas de terrenos.

8. No se puede contestar á esta pregunta, porque siendo la finca tan pequeña, y careciendo de agua para regar sus terrenos, no es fácil establecer nuevas industrias.

Hacienda de Santa Rosa. Julio 6 de 1885.—*Juan Velasco.*

MUNICIPALIDAD DE SAN DIONISIO OCOTLAN.

1. Los jornaleros que se dedican á las faenas del campo, ganan 18 cs. diarios.

2. Las condiciones que se observan en este pueblo, para los trabajos en el campo, son: dar el dueño del terreno, yunta y maíz de semilla, y lograda la cosecha, se divide por mitad entre el propietario y el que cultiva el terreno.

3. En este lugar no escasean ni sobran brazos para la agricultura.

4. Los principales y únicos productos agrícolas consisten en el maíz y frijol, y se calcula recogerse, poco más ó ménos, 400 fanegas del primero y 20 del segundo, anualmente, las que se consumen entre los habitantes de esta localidad.

5. Los precios al menudeo de los principales artículos, son: el maíz 25 cs. almud, y el frijol 31 cs., siendo en la actualidad muy altos estos precios por la escasez de aguas.

6. El ganado vacuno vale la mancuerna de 30 á 40 pesos; el lanar, de 4 á 12 reales cabeza; y el de cerda hasta 10 pesos, segun su tamaño.

7. En este pueblo no se pueden adquirir terrenos de propiedad particular, por ser muy pequeño.

8. Ninguna industria puede establecerse en este lugar.

San Dionisio Ocotlan, Julio 25 de 1885.—Por el agente municipal, *Justo Martínez*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SANTA LUCÍA OCOTLAN.

1. Diariamente ganan los individuos que se dedican á las faenas del campo, 18 cs.

2. Los contratos bajo los cuales se cultivan los terrenos en esta municipalidad, son á medias, dando el dueño del terreno solamente la semilla.

3. Sobran brazos para las labores del campo.

4. Los principales productos agrícolas son: el maíz, del que anualmente se cosechan poco más ó ménos 500 fanegas, guardando en la actualidad el precio de 6 pesos fanega, por la escasez de aguas; pero en lo general se ha vendido de 12 á 18 reales fanega.

5. El precio del maíz es á 25 cs. almud. Se omite decir el precio de la carne y otros artículos, porque tienen que comprarse en otra poblacion.

6. No hay en este lugar ganado vacuno y caballar, si no es el de las yuntas de que hacen uso para los trabajos del campo. Los cerdos se venden segun su estado de gordura; los grandes y gordos, de 8 á 10 pesos, y los chicos, de 1 á 10.

7. Hay bastante dificultad para adquirir terrenos de propiedad particular.

8. Ninguna industria se puede establecer, porque los habitantes de esta poblacion son exclusivamente agrícolas.

Santa Lucía Ocotlan, Julio 27 de 1885.—*José María Santiago.*

MUNICIPALIDAD DE LA MAGDALENA.

1. El salario que ganan los jornaleros de esta localidad, es de 18 centavos diarios.

2. Los individuos que carecen de tierras para sem-

brar, ocurren al dueño de la hacienda de San José, quien les ministra tierras, el maíz de semilla y una marquesota, con la condicion de que los productos que produzca la tierra, se reparte la mitad para cada uno.

3. Sí hay los brazos suficientes para los trabajos agrícolas.

4. Los principales productos agrícolas, son: el maíz, que se recoge en el año sobre 600 fanegas y se vende generalmente de 12 á 18 reales fanega; el frijol 100 fanegas que se vende á razon de $4 fanega. En la actualidad se están alzando estos precios por la escasez de aguas.

5. En este pueblo no hay quien venda al menudeo el maíz ni carne de ninguna clase.

6. Ninguno tiene ganado de venta y sí para los trabajos del campo. El de cerda se vende segun su edad y gordura.

7. No hay facilidad de adquirrir terrenos de propiedad particular.

8. Ninguna industria se puede establecer, porque los vecinos de esta localidad son agricultores.

Magdalena Ocotlan, Julio 25 de 1885.—Por el C. Presidente municipal, *José Cosme.*

MUNICIPALIDAD DE SAN JOSÉ.

1. Los salarios que ganan los jornaleros de esta finca que se dedican á las faenas del campo, es de 18 centavos diarios.

2. El propietario de esta hacienda da sus terrenos

de sembradura á sembrar, á sus terrasqueros, al partido que es la quinta parte de los productos.

3. Sí hay suficientes brazos para sustentar los trabajos indispensables de esta finca.

4. Los principales productos agrícolas de esta finca, son: el maíz y frijol, no siendo fácil calcular con exactitud, la cantidad á que ascienden en el año, pues esta depende de la buena ó mala estacion que se observa en el año; no obstante, puede calcularse de 2,500 á 3,000 fanegas de maíz anualmente y 100 de frijol poco más ó ménos, y los precios á que se venden varian tambien segun la estacion. Actualmente vale la fanega del primer artículo, $6 y el segundo $7 50 centavos por la escasez de aguas; pero generalmente se vende de 12 á 18 reales fanega de maíz y de $3 á $4 la de frijol.

5. El precio del maíz es de 25 centavos y el del frijol 31 almud; la carne la compran en el mercado de Ocotlan.

6. La mancuerna de novillos cuesta de $25 á $30; el ganado lanar vale de 4 á 12 reales cabeza y el de cerda segun su tamaño y gordura, no excediéndose de $10 por cabeza.

7. En toda la demarcacion de esta finca no se encuentra ni un pedazo de terreno propio particular.

8. Ninguna industria puede establecerse en esta finca, porque los vecinos de ella se dedican solamente á las labores del campo.

Hacienda de San José, Julio 25 de 1885.—*Felipe Diaz*, Presidente municipal.

MUNICIPALIDAD DE LA GACHUPINA.

1. En los trabajos del campo un jornalero gana en el dia 18 centavos y si es mozo mesero gana $3 cada mes y medio almud de maíz cada dia que trabaja.

2. Los contratos en el campo, de esta finca para las siembras, se verifican á medias con el dueño del terreno, dando éste yunta, semilla y marquesota.

3. Sí hay en esta finca suficientes brazos para los trabajos del campo.

4. Los principales productos de esta finca, son: maíz y frijol, y se recogen en esta municipalidad, 500 fanegas de maíz al año, y 10 de frijol, y sus precios varian segun las circunstancias del tiempo.

5. Los precios al menudeo del maíz, son tambien variables, porque se venden: el maíz desde 3 almudes por 12 centavos hasta 18 el almud; el frijol desde á 6 centavos hasta 37 almud y son los principales objetos de consumo.

6. En esta municipalidad sólo se vende ganado de pelo y su precio es de 25 á 50 centavos por cabeza.

7. No hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular, porque los que los tienen no los venden.

8. Ninguna industria puede establecerse en esta finca, porque sus hijos sólo se dedican á las labores del campo.

Hacienda de la Gachupina, Julio 16 de 1885.—Por el Agente municipal, *Cayetano Rodríguez*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE GUELAVICHIGANA.

1. En los trabajos de campo, un jornalero gana en el dia uno y medio reales, y si es mozo mesero, gana tres pesos cada mes, y medio almud de maíz de racion cada dia que trabaja.

2. Los trabajos y contratos en el campo de esta finca para las siembras, se verifican á medias con el dueño del terreno, dando éste yunta, semilla y marquesota.

3. Sí hay en esta finca suficientes brazos para los trabajos de campo.

4. Los principales productos de esta finca son maíz y frijol, y se recojen en esta municipalidad ochocientas fanegas de maíz y diez fanegas de frijol al año, y sus precios varian segun las circunstancias del tiempo.

5. Los precios al menudeo porque se venden es: el maíz desde tres almudes por un real hasta uno y medio reales el almud, y el frijol desde á medio real el almud hasta tres reales, y son los principales objetos de consumo.

6. En esta municipalidad sólo se vende ganado de pelo y lana, al precio de 25 á 50 centavos por cabeza.

7. No hay facilidad de adquirir terrenos de propiedad particular, porque los que tienen no los venden.

8. Ninguna industria puede establecerse en esta municipalidad, porque sus hijos sólo se dedican á las labores del campo.

Hacienda de Guelavichigana, Julio 7 de 1885.—*Mateo Martínez.*

EL ESTADO DE CHIAPAS.

DESCRIPCION GEOGRÁFICO-ESTADÍSTICA

POR ALFONSO LUIS VELASCO.

I

Chiapas es una de las regiones más bellas y más ricas de la tierra. La naturaleza no sólo la dotó de fértiles campos, de enhiestas montañas, de un clima sano, sino que dióle rios navegables, lagunas encantadoras y costas abordables. El mar Pacífico parece enamorado de las costas chiapanecas. Sus tibias brisas penetran á los manglares, á los cafetales y á los cacaotales que hermosean la falda meridional de la Sierra Madre que cruza de S.E. á S.O. el territorio de Chiapas, presentando perspectivas encantadoras y valles bellísimos. Tambien la civilizacion india dejó en aquel territorio perennes recuerdos en Palenque. Chiapas, con el tiempo y obedeciendo á la evolucion moral de la humanidad, será, no lo dudamos, uno de los países más ricos de América. Por eso Barrios, el dictador guatemalteco, siempre ambicionó á Chiapas, region privilegiada que pasamos á describir, para dar una idea siquiera aproximada de ella.

Situacion geográfica.—Chiapas se halla comprendido entre los 15° y 17° 28′ latitud Norte, y desde los 4° 46′ hasta los 8° longitud Este del Meridiano de México, límite con Guatemala en la orilla del rio Usumacinta, conforme al tratado de límites entre México y Guatemala, de 27 de Setiembre de 1882.

Límites.—Al N., está limitado por el Estado de Tabasco; al O., por los de Veracruz y Oaxaca; al S., por el Océano Pacífico, y al E., por la República de Guatemala, separada de ésta por el curso del rio Suchiate, desde un punto situado en el mar á doce y medio kilómetros de su desembocadura, rio arriba, por su canal más profundo, hasta el punto en que el mismo rio corte el plano vertical que pase por el punto más alto del volcan de Tacaná, y diste veinticinco metros del pilar más austral de la garita de Talquian, de manera que esta garita quede en territorio de Guatemala; despues, por la línea determinada por el plano vertical definido anteriormente, desde su encuentro con el rio Suchiate, hasta su interseccion con el plano vertical que pase por las cumbres de Buenavista é Ixbul; de allí la línea determinada por el plano vertical que pase por las cumbres de Buenavista, fijada ya astronómicamente por la comision científica mexicana, y la cumbre del Cerro de Ixbul, desde su interseccion con la anterior hasta un punto á cuatro kilómetros del mismo cerro; de allí el paralelo de latitud que pasa por este último punto, (16° 3′ aproximadamente), desde él, rumbo al Oriente, hasta encontrar el canal más profundo del rio Usumacinta ó el de Chixoy en el caso de que el expresado paralelo no encuentre al pri-

mero de estos rios; de allí la línea média del canal más profundo, del Usumacinta en un caso, ó del Chixoy y luego del Usumacinta, en el otro, desde el encuentro de uno ú otro rio con el paralelo anterior, siguiendo despues el curso del Usumacinta. Tales son los límites entre Chiapas y Guatemala, conforme al tratado de límites firmado entre los plenipotenciarios de ambas repúblicas el 27 de Setiembre de 1882, en la ciudad de México, y que señala el artículo tercero de dicho tratado.

Extension superficial.—43,930 kilómetros cuadrados. Luego que estén fijados científicamente los límites con Guatemala, será la medicion del territorio del Estado, exacta; por ahora es aproximada.

Poblacion.—Segun los datos oficiales asciende á 237,000; pero si se tiene en cuenta la dificualtad de formar una estadística exacta, donde existe un gran número de indios, y se avalúa el número de los no registrados, conforme á los cálculos de Moreau de Jonnés, Pérez Hernández y otros, no seria aventurado aumentar la poblacion en un treinta por ciento sobre el censo oficial, se tendrá que la poblacion de Chiapas es de 308,000 habitantes.

Aspecto físico.—La parte Norte del Estado se presenta plana con una vegetacion lujuriante, y surcada por algunas pequeñas eminencias. La fertilizan rios de gran corriente, entre ellos, el Chiapa ó Mezcalapa. Los valles que se dilatan hácia el Sur, en las primeras ondulaciones de la Sierra Madre, forman maravilloso contraste con esta intrincada cordillera, que aquí se presenta enhiesta, rocallosa é inaccesible. Las fra-

gosidades de la Sierra Madre Chiapaneca tienen encantos maravillosos. Muchas veces coronan sus alturas los ocotales y los pinares, cruzadas por arroyos trasparentes que van á fertilizar la region costanera del Estado. Por el Noreste se dilata el Desierto de los Lacandones, habitado por tríbus nómadas, y cerca del cual corren el Usumacinta y su afluente el rio de la Pasion, así como el Chixoy. Allí se encuentran bosques impenetrables, de maderas preciosas, que se prolongan en la frontera de Tabasco. Por el Occidente está el istmo de Tehuantepec, separado por un terreno desierto, aún no explorado. La region marítima como hemos dicho, es bellísima y su vegetacion completamente tropical.

Litoral.—Baña las costas del Estado el mar Pacífico, cuyo litoral mide aproximadamente 210 kilómetros. Parte del Golfo de Tehuantepec corresponde á Chiapas. En sus costas se encuentran los puertos de Tonalá y Soconusco, y las barras de Tonalá, San Márcos, Pijijiana, Sacapulco, San Juan, San Simon Cuyuacan y Suchiate.

Lagos.—En el departamento de Comitan, á poca distancia del pueblo de Juncana, se encuentra el lago de Tepancuapan ó de Chiapas, cuya longitud de Oriente á Occidente es de 24 kilómetros, y cuya latitud de Norte á Sur es de 5 kilómetros, siendo muy abundante en pesca. Cerca de este lago está el de los Islotes, tambien rico en pesca, y el cual se considera como una de las fuentes del Usumacinta. Ascendiendo hácia el Noroeste, cerca del límite con Tabasco, se halla el hermoso lago de Catarajá, en el departamento de Palen-

que, en cuya márgen meridional se extiende la villa de Catarajá. Este lago sirve para comunicar al Estado con los de Tabasco y Campeche. En el departamento de Comitan se encuentra el de Jumajal, y en el de Soconusco los de Potreros, Cohatanes y Aguajal. En la costa se hallan las albuferas de Guamúchil, Guayalo, San Juan, Sacaton, Pijijiapa, San Márcos y Tonalá.

Rios.—Chiapas es una de las regiones más bien regadas de la República. Basta citar el caudaloso Chiapa ó Mezcalapa que penetra al Estado al Norte del pueblo de Amatenango en la frontera de Guatemala, á 8 kilómetros de dicho pueblo. Cruza el Estado de Oriente á Noroeste, pasando por el centro de él, y tocando á su paso las poblaciones de Tapizala, Chegel, Chilapilla Acala, Chiapas, Usumacinta, Chicuasen y Quechula, y pasa á corta distancia de San Bartolomé, Totolapa, Ixtapa, Tuxtla Gutiérrez, San Gabriel, San Fernando, Copainalá, Tecpatan y Zayula. Este rio sirve de límite á Chiapas con Veracruz y en seguida con Tabasco, en cuyo Estado toma el nombre de Grijalva, regando la parte Suroeste y la central de Tabasco, y desaguando en el Golfo de México, despues de un curso de 554 kilómetros. Este rio nace en los montes de Chuchumatanes, en Guatemala. Recibe á la derecha: el rio Blanco que puede poner en comunicacion la ciudad de Comitan con el Chiapa, el San Cristóbal, el rio Hondo, el Zayula que comunica el pueblo de Zayula con el Mezcalcpa; el Blanquillo, el Teapa, el Tacotalpa y el Tulija que nacen en la serranía de la parte Norte de Chiapas y van á unirse al Grijalva, en el Estado de Tabasco. Sus afluentes de la izquierda son: el

Chicomuselo, que puede comunicar el rio con el pueblo del mismo nombre; el Suchiapa, el Ocuilapa ó de la Venta, que puede comunicar el valle de Jiquipilas con el Grijalva, y por medio de un pequeño canal unirse al de Tonalá, y el de Magdalena de las Pitas.

El rio Usumacinta nace en Guatemala y penetra á Chiapas desde el paralelo 8°, sirviendo de límite entre el Estado y Guatemala; riega el terreno desierto poseido por los Lacandones y recibe de afluentes el rio de Saconeja ó de la Pasion y el de Jalatlé. Este rio que se divide en tres brazos y riega á Campeche y á Tabasco, tiene un curso hasta su desembocadura en el Golfo de México, de 550 kilómetros.

Los rios que riegan la region meridional de Chiapas y que descienden de las faldas australes de la Sierra Madre, viniendo á desembocar en el Océano Pacífico, son los siguientes:

En el departamento de Tonalá son, viniendo de Occidente á Oriente: el Seco, el Lagartera, el Tonalá, el Higuera, el Pijijiapa que desagua por la barra de su nombre y el Huaquenexapa.

Riegan el departamento de Soconusco, viniendo de Occidente á Oriente: el Sesecapa, el del Zapote, el María, el San Felipe, el Pueblo Nuevo, el Despoblado, el Machisapa, el Cajinicuil, el Huespa, el Tepusapa, el Islamapa, el Cuyumeapa, el Cumulpa, el Huehuetan, el Nejapa, el Coapantla, el Coatan, el Cahuacan y el Suchiate, límite entre Guatemala y México; todos estos rios son pequeñas corrientes que no miden más de 50 kilómetros, excepto los tres últimos, cuyo curso es mayor.

Como se ve, la arteria fluvial de Chiapas es el Mezcalapa ó Grijalva, el cual puede hacerse canalizable, aun cuando en casi toda su extension es navegable. En el Estado atraviesa los departamentos de Comitan, San Bartolomé, Chiapa, Tuxtla y Pichucalco, y con poco costo se podria hacer de él una via fluvial barata y fácil, para que los productos chiapanecos como el cacao, el tabaco, el café, el azúcar y las maderas se exportaran al extranjero por el Golfo de México.

Chiapas, que es uno de los Estados de la República llamados á ser grandes productores de hule, necesita ante todo vias baratas y que sean fáciles, como lo es una via fluvial, que surquen los vapores aun cuando sean de poco calado. El rio recorre en Chiapas como unos 390 kilómetros. Ya se comprenderá que esta via, cuyo costo aproximado, para hacerla útil, no pasará de medio millon de pesos y con los canales adyacentes á Comitan, de San Bartolomé y Tuxtla, no pasará de unos setecientos á ochocientos mil pesos, es preferible al mejor ferrocarril, tanto por la baratura de los fletes, cuanto por el pequeño costo de una via útil de 500 kilómetros que de ferrocarril costaria por lo bajo siete á ocho millones de pesos, y de via fluvial ni un millon de pesos.

II.

MONTAÑAS, VALLES, LLANURAS Y DESIERTOS.

La cordillera Andina de Centro América penetra á Chiapas por la parte Sureste del Estado, al Noroeste

del volcan de Tacaná. Corre casi paralela á la costa del Grande Océano, separándose de ésta desde ocho á doce kilómetros en unos lugares, y en otros de veinticinco á treinta y ocho kilómetros, para dejar lugar al planío ocupado por la region costanera de Soconusco y Tonalá.

La Sierra Madre, que tal es el nombre de la cordillera que recorre la region meridional de Chiapas, avanza hasta el Estado de Oaxaca. De ella se desprenden muchos ramales ó contrafuertes que van a formar hácia el centro del Estado fértiles valles abiertos, tales como los de Cuztepeques, Jiquipilas, Zintalapa y De los Corzos. Forma igualmente una prolongacion de la Sierra Madre el valle cerrado de San Cristóbal, en el cual se admiran el cerro Hueitepec, situado al Occidente de la ciudad de San Cristóbal Las Casas, á 2,705 metros de elevacion sobre la marea média del puerto de San Benito, y el cerro de Zontehuitz, situado al Oriente de dicha ciudad. En casi todos los valles se dilatan extensas y fértiles llanuras. Además del volcan de Tacaná en el límite con Guatemala, son notables en la Sierra Madre, la montaña de Tres Picos, al Norte de Tonalá, y el cerro de la Gineta, cerca del límite con Oaxaca. En los ramales de la Sierra se encuentra, además de los cerros del valle de San Cristóbal, el Cungozoe ó Cerro de las Plumas, al Noroeste de Tuxtla Gutiérrez.

En los departamentos de Palenque, Simojovel y Pichucalco se encuentran las últimas ondulaciones de la Sierra Madre. Aquí son muy poco elevadas las alturas y forman más bien altos lomeríos, cubiertos de ri-

quísima vegetacion y de bosques impenetrables; lomeríos que se extienden hasta los partidos meridionales de Tabasco.

Las llanuras orientales de Chiapas, conocidas por "Desierto de los Lacandones," aun no han sido exploradas convenientemente. Por ellas corre el caudaloso Usumacinta, y en ellas se eleva el célebre cerro de Ixbul.

Al Occidente se extiende, hácia el Noroeste del valle de Zintalapa, un terreno desierto y salitroso que es prolongacion del terreno pantanoso que se extiende en Oaxaca al Sur de los montes de Chimalapa.

En la faja costanera, cerca de Tonalá, se encuentran terrenos salitrosos y salinas riquísimas.

Clima.—El Estado goza de todos los climas. En la costa y en los terrenos bañados por el Chiapas es cálido. En los lugares bajos y pantanosos de la costa es además malsano, sobre todo en Tonalá. En el valle de San Cristóbal el clima es frio. En los demas lugares del Estado es en general templado-cálido.

Producciones minerales.—Chiapas aun no ha sido explotado por ninguna compañía minera. Puede decirse que sus riquezas minerales permanecen vírgenes. Sin embargo, existen datos acerca de la minería en Chiapas, que aun cuando no tengan un carácter de exactitud completa, puede asegurarse que son resultado de curiosas investigaciones. Hay otros que sí son completamente exactos. Estos últimos demuestran lo siguiente:

Hay minas de oro y cobre en varios puntos de la Sierra Madre, habiéndose encontrado piedras de estos

metales en el valle de Cuztepeques y en comprension de Soconusco. En el valle de San Cristóbal hay minas de hierro, plomo y talco y mantos de carbon de piedra. En el Departamento de San Bartolomé se encuentra la piedra imán. En varios lugares de Chiapas hay asfalto, azufre, sulfato de sosa, espato calizo, yeso, alabastro, salitre, cloruro de soda, arcillas, cuarzo, ámbar amarillo, canteras de varias clases, etc.

Las salinas de Tonalá, Cuztepeques y Soconusco producen abundante sal, cuya explotacion ocupa á gran número de personas.

Se dice que el rio que riega el pueblecillo de Chicomuselo, contiene en sus arenas granos de oro.

Se asegura que en la Sierra Madre existen minas de plata, hierro y plomo, así como canteras de mármol, alabastro y piedra para edificar.

En varios puntos del Departamento de Pichucalco, así como en el de Palenque, se han encontrado indicios de criaderos de hulla.

Producciones vegetales.—La gran riqueza de Chiapas es la agricultura. Sin embargo, ésta se halla aún muy atrasada. No existen datos estadísticos acerca de la produccion agrícola de Chiapas que sean exactos.

Los siguientes que vamos á dar son muy aproximados:

	Kilógramos.
Arvejon produce anualmente como....	200,000
Añil..	36,000
Arroz..	496,000
Cacao..	400,000

	Kilógramos.
Café	362,000
Chile	1.620,000
Frijol	2.780,000
Lenteja	270,000
Maíz	46.700,000
Patatas	270,000
Tabaco	19,000
Zarzaparrilla	32,500

Produce además Chiapas trigo, cebada, achiote, anis, té, morera blanca, caña de azúcar, uva silvestre y cultivada, algodon de mata y de arbusto en gran cantidad, corozo que da muy buen aceite, legumbres de todas clases ajos, cebollas, betabeles, lechugas, jitomates, rábanos, zanahorias, etc., plantas medicinales y aromáticas, así como tintóreas.

Las frutas son tambien de muy buena calidad. En la region tropical se produce la naranja, que es esquisita; la lima, la cidra, el limon real, el tamarindo, el mango, el mamey, el aguacate, el chico zapote, la guayaba, el nanche, el arrayan, la piña dulce, el plátano, la ciruela, el melon, la sandía, el coco, etc. En la region templada se encuentra el durazno, la manzana, la pera, la granada, el higo, etc.

Abundan las flores aromáticas, y las selvas y los bosques están tapizados de hermosos florestales.

Las maderas que se producen en Chiapas son: caoba, ébano, higuera, bálsamo, quina, jocote, mulato, palo–María, tarai, maluco, brasil, hule, ocote, palo de Campeche, moral, morera blanca, pino, castaño, tepe-

guaje, sangre de drago, timbre, cedro, granadillo, canelo, manguipo, corazon bonito, pié de pavo, cacho de toro, jocotillo, mata–buey, hormiguillo colorado, huachipilén, guaje, huanacaste, álamo, encino, ocote, naranjo, roble, morera amarilla, zapotillo, guayacán, quiebra–hacha, corcho, sauz, manzanillo, corozo, etc.

Abundan los bosques de palma real y cocoteros, y se encuentra gran número de plantas resinosas, de las que se extrae el copal, la goma laca y el cautchuc. El liquidámbar perfuma las selvas, y las lianas y los bejucales presentan tejidos preciosos, bordados de flores silvestres.

Entre las plantas oleaginosas que produce Chiapas, merecen citarse: el *cacao de Soconusco*, que es el mejor del mundo; tambien se produce cacao en otras varias partes del Estado; el café de Simojovel que es de muy buen gusto; el de la costa de Chiapas tiene gran aprecio en el extranjero; la almendra del Topoposte, la higuerilla, la semilla de caoba, la pepita de calabaza, el ajonjolí, la chia, el piñon, el castaño, el coyol, el jocotillo de mono, la napaguita, el sapollol, el coquito de aceite, el corozo y otros.

Entre las plantas tintóreas citarémos: el jiquilité que produce añil, el achiote, el azafrancillo, el curcuma que da un color amarillo, el brasil, el saca tinta que da un color morado, el granadillo, la cáscara de nanche, la cáscara de tepeguaje, la cáscara de huamúchil, el drago, la mora, el cascalote, el huisache, el nopal de tuna, el timbre, el pachamult, la espuela de gallo, la cachumba, la jamaica, etc.

Entre los tubérculos y raíces feculentas, citarémos:

el camote, el cuacamote, la yuca, la yuquilla, el quequescamote, el chayocamote, la jícama y la papa.

Entre los árboles medicinales, citarémos: la quina, el álamo, la sangre de drago, el perú, el piñon, el palo santo, el manzanillo, el liquidámbar, el incienso, el guayacan, el copalchi, el copal, el bálsamo, la caña fístula, etc. Abundan el maguey de pulque y el de pita y el nopal de cochinilla.

El valor de la produccion agrícola asciende á 3.200,000 pesos anuales.

El número de ranchos existentes en el Estado es de 274, el de rancherías de 139 y el de fincas rústicas de 1,583. Segun cálculos estadísticos recientes, el valor de la propiedad rústica asciende á $6.216,000; pero por los datos estadísticos de la Memoria presentada á la Legislatura del Estado por el gobernador constitucional, general José María Ramírez, el 16 de Diciembre de 1885, el valor de la propiedad rústica de Chiapas sólo alcanza á la suma de $3.308,000.

Un producto agrícola que llama hoy la atencion por la excelencia de su clase, es el tabaco de Mapaztepec (Departamento de Tonalá).

El cacao se cosecha cuatro veces al año, siendo la principal cosecha la de Mayo, y las otras tres en Agosto, Noviembre y Febrero; estas últimas se conocen por *alegrones*. No sólo en el Departamento de Soconusco se produce el cacao, sino en casi todo el Estado; siendo muy bueno el de Pichucalco y el de Palenque. El cacao se produce espontáneamente en las alturas, conociéndose este cacao silvestre bajo el nombre de "cacao de monte."

Respecto del tabaco, además del de Mapaztepec, es muy apreciado el de Simojovel, que, segun los inteligentes, puede competir con el de los Tuxtlas y el de Huimanguillo.

Producciones animales.—La ganadería se halla poco adelantada en Chiapas. Sin embargo, se crian ganados vacuno, caballar, porcino, lanar y cabrío. Abundan las aves de corral, así como se crian algunas abejas. El cultivo del gusano de seda prosperará indefectiblemente en el Estado.

La cochinilla se produce en gran cantidad en todos los departamentos cálidos del Estado, y aun de mejor calidad que la de Oaxaca.

Entre las aves silvestres deben citarse: los pavos, las perdices, las palomas, los faisanes, las aves canoras como los zenzontles, los colorines, los jilgueros, etc. El *quetzatl* es una ave de pintadas plumas que es muy bella y comun en Chiapas. Hay multitud de águilas, aguiluchos, zopilotes, grullas, quebranta-huesos, etc. En las costas se ve cruzar el alcion, la gaviota y otras aves marinas.

En los rios y en los lagos se pesca la trucha, la mojarra, el bagre, etc., y en el lago de Catazajá, además el camaron. En las costas abunda la pesca, y se recogen la concha nácar y la esponja.

En las selvas chiapanecas y en los montes se encuentran leopardos, tigres, dantas, jabalies, ciervos, venados, corzos, monos, onzas, gatos monteses, liebres, conejos, ardillas, etc.

En las tierras cálidas abundan los reptiles dañinos, las serpientes, las víboras, los insectos venenosos, los

mosquitos, etc., y en los rios hay lagartos, cocodrilos, tortugas, cangrejos y variedad inmensa de peces. La fauna chiapaneca es riquísima.

Cultivos que pueden desarrollarse en Chiapas.—El primero y el más importante es el del *árbol del hule.* Tan propicio es el suelo chiapaneco para este cultivo, cuanto que el árbol del hule se produce espontáneamente en todo el territorio del Estado. Despues del cultivo del hule, debe tenerse en cuenta el del café que requiere pocos gastos. La costa es el terreno privilegiado para el cultivo del café. El que se produce actualmente en Soconusco es de igual clase al de la República de Costa Rica. Falta, pues, que se produzca en gran cantidad. Pero no sólo en la costa se produce el café en Chiapas, sino en casi todo el Estado. El café de Simojovel es superior al de las Villas. Con poco costo puede exportarse para México. Otro cultivo que puede establecerse es el del ramié. Tambien merecen preferente atencion el cultivo de la morera blanca y la cría del gusano de seda; el cultivo en grande escala del cacao, del trigo, de la viña, del añil, del tabaco, de la quina, de las plantas medicinales y de las frutas. Estas últimas pueden dar á Chiapas un gran elemento de vida. Las naranjas chiapanecas son casi iguales á las de Tehuantepec. Pero lo que importa es que este cultivo se desarrolle en grande escala, para que la exportacion sea un hecho.

III

Division política.—El Estado de Chiapas se divide en doce departamentos que comprenden siete ciudades, doce villas, ciento dos pueblos, catorce riberas y trece rancherías.

Los departamentos del Centro son tres: Centro, Chiapa y La Libertad.

Centro.—Este departamento comprende el hermoso valle de San Cristóbal, y la planicie que ocupa es fértil y bellísima.

El clima del departamento en general es frio.

La cabecera es la ciudad de San Cristóbal Las Casas, que es tambien capital del Estado. Se halla situada en el centro del valle de su nombre, á los 16° 35′ latitud Norte y á los 6° 30′ longitud Oeste de México, y á 2,104 metros de altura sobre el nivel del Pacífico. Existe en esta ciudad un Instituto de Ciencias y Artes del Estado, en el que se enseñan las materias preparatorias para las carreras profesionales, así como las profesiones de ingeniero, abogado y notario; cuenta además el Instituto, con una biblioteca de más de 4,000 volúmenes, y asisten á él más de 350 alumnos, sirviendo las clases que en él se enseñan, veinte profesores. Hay además una Escuela de Artes y Oficios, el Liceo "José María Ramírez," fundado por el progresista General Ramírez, y una Escuela de Instruccion Secundaria para niñas. Cuenta San Cristóbal con un buen hospital y una alameda pintoresca. Es residen-

cia de un obispo y su poblacion asciende á 12,000 habitantes.

Comprende el departamento: una ciudad; la villa de Teopisca poblada por 1,700 habitantes, situada en la carretera de Comitan; quince pueblos, siendo los más importantes: Chamula poblada por 13,400 habitantes, Tenejapa por 8,100, Oxchuc por 3,600, San Andrés por 2,500, Huistán por 3,200, San Pedro Chenalhó por 3,800, Zinacantan por 1,700 y San Miguel Mitontic por 1,300, una ribera y dos rancherías.

La poblacion total del departamento asciende á 56,000 habitantes, de ellos 25 extranjeros.

Los municipios son 13: San Cristóbal Las Casas, Teopisca, Tenejapa, Zinacantan, San Pedro Chenalhó, Huistán, Santa María Magdalena, Amatenango, San Felipe, Oxchuc, San Marta, San Lúcas y San Diego de la Reforma.

El número de fincas rústicas, existentes en el departamento, es de 94; el de ranchos es de 36, y el de rancherías 7.

El valor de la propiedad rústica asciende á $ 145.000 y el del capital mercantil á $ 100,000.

Chiapa.—Este departamento, situado al Occidente del departamento del Centro, ocupa una region rica en bosques y productos agrícolas, y regada por el caudaloso Chiapa.

El clima es templado–cálido.

La cabecera es la ciudad de Chiapa de Corzo, situada á orillas del Chiapa ó Mezcalapa, y poblada por 5,000 habitantes. Es patria del general Don Angel Albino Corzo, uno de los demócratas más abnegados y

primer Gobernador constitucional de Chiapas. En esta ciudad existe una escuela secundaria de niñas.

Comprende el departamento: una ciudad, la villa de Acala, situada á orillas del Chiapa y poblada por 2,400 habitantes; ocho pueblos, siendo los más importantes: Istapa en la carretera de San Cristóbal á Chiapa, poblado por 2,100 habitantes, Suchiapa por 1,800 y Osumasinta á orillas del Mezcalapa, y cuatro riberas.

La poblacion del departamento asciende á 19,000 habitantes, de ellos, cuatro extranjeros.

Los municipios son 10: Chiapa de Corzo, Acala, Chiapilla, Istapa, Soyaló, San Gabriel, Osumacinta, Trinidad de la Ley, Catarina la Grande y Suchiapa.

Tiene 194 fincas rústicas, 23 ranchos y 10 rancherías.

El valor de la propiedad rústica es de $ 302,000 y el del capital mercantil de $ 17,000.

La Libertad.—Este departamento, situado al Sur de el del Centro, ocupa el valle de Custepequez y una llanura fértil. Lo riegan el Chiapa y otras pequeñas corrientes.

La cabecera es la ciudad de San Bartolomé de los Llanos, situada al Sur de San Cristóbal y poblada por 3,600 habitantes.

Cuenta el departamento: una ciudad, cinco pueblos, siendo los más importantes: Custepequez, situado en el encantador valle de su nombre, y poblado por 2,400 habitantes y la Concordia por 1,900.

La poblacion del departamento asciende á 13,000 habitantes, de ellos, tres extranjeros.

Los municipios son: San Bartolomé, la Concordia, Valle de Custepequez; Zoyatitan y Totolapa.

Tiene 95 fincas rústicas.

El valor de la propiedad rústica es de $ 278,000 y el del capital mercantil de $ 12,000.

Los departamentos del Norte son tres: Pichucalco; Simojovel y Palenque.

Pichucalco.—Las últimas ondulaciones de la Sierra Madre recorren el departamento por la parte oriental, al Occidente, en el límite con el partido de Huimanguillo (Tabasco), se extiende una llanura fértil, boscosa y poco explorada que riega el Chiapa. Por el Oriente corren el Blanquillo y otras pequeñas corrientes.

El clima es cálido-templado.

La cabecera es la villa de Pichucalco, situada á poca distancia del Istacomitan y poblada por 2,000 habitantes.

Comprende el departamento: dos villas, Pichucalco é Istacomitan, situada á orillas del rio de su nombre y poblada por 2,000 habitantes. Esta poblacion hace mucho comercio con Teapa.

Cuenta además con 9 pueblos y 8 riberas.

La poblacion del departamento es de 13,000 habitantes, de ellos, seis extranjeros.

Los municipios son nueve: Pichucalco, Istacomitan, Tectuapan, Nicapa, Istapangajoya, Sayula, Solusuchiapa, Lunapa y Pueblo Juárez.

Tiene 250 fincas rústicas, 26 ranchos y 3 rancherías.

El valor de la propiedad rústica es de $ 683,000 y el del capital mercantil de $ 49,000.

Simojovel.—Ocupa el departamento una region fertilísima donde crece el tabaco. Los cafetales forman con los bosques de palmeros precioso contraste. Riegan el terreno varias corrientes, entre otras el rio de Simojovel.

El clima es caliente.

La cabecera es la villa de Simojovel, poblada por 2,300 habitantes, y situada á orillas del rio de su nombre. Su tabaco y su café son excelentes. Es una poblacion agrícola y mercantil.

Cuenta el departamento 2 villas: Simojovel y Jitotol poblado por 2,000 habitantes; 9 pueblos, siendo notables: Sabanilla con 1,100 habitantes, San Pablo Chalchihuistan con 1,300, Santa Catarina Pantelhó con 1,500 y Asuncion Huitiupan con 1,100, y 2 riberas.

La poblacion asciende á 14,000 habitantes, de ellos, dos extranjeros.

Los municipios son 10: Simojovel, Jitotol, Amatan, San Juan, San Bartolomé Plátanos, Sabanilla, Pantelhó, San Pablo, Solistahuacan y Huitiupan.

Tiene 87 fincas rústicas, 15 ranchos y 15 rancherías.

El valor de la propiedad rústica asciende á $ 134,800 y el del capital mercantil á 7,000.

Palenque.—Este departamento ocupa una region fértil, cubierta de bosques, de lagos y de rios. Por el Sur de él se extiende la region desconocida que ocupan los indios lacandones. Pero no sólo la naturaleza presentando sus selvas y sus palmares junto á los campos de caña, á los cafetales y á los tabacales, donde el colorin y el pica-flor, el carpintero y el zenzontle inundan el espacio de armonías; y el ánade y el pato surcan las

aguas del lago de Catazajá; sino tambien la civilizacion maya ha dejado allí recuerdos dignos do estudio. El pueblo de Palenque atestigua en sus ruinas su pasado explendor. Allí se ven en las ruinas de los palacios mayas las huellas de una civilizacion adelantada. El arquéologo, apénas si se ha atrevido á estudiar aquellos preciosos documentos históricos. Hoy los palacios y los teocallis se hayan invadidos por el jaramago y la ortiga, y en sus patios se ven algunas plantas parásitas y la milpa que crece expontáneamente. Riegan el departamento el Tulija que va á engrosar el Grijalva y el Palenque afluente del Usumacinta. El hermoso lago de Catazajá, situado al Norte del departamento, es abundante en pesca de mojarras, truchas y camarones. El departamento produce caña de azúcar, maíz, frutas, chile, maderas preciosas, de construccion y de tinte, tabaco, cacao silvestre y cultivado, etc.

La cabecera es la villa de Catazajá, situada en la orilla meridional del lago de su nombre, y poblada por 1,600 habitantes. Es una poblacion muy comercial, que se halla al Norte de Palenque, á unos 20 kilómetros de este pueblo.

Cuenta el departamento: una villa y ocho pueblos; los más notables de éstos son: Palenque, situado á orillas del rio de su nombre y poblado por 1,400 habitantes. Al Sur de este pueblo y á muy poca distancia se encuentran las célebres Ruinas de Palenque que corresponden á la antigua ciudad de Culhuacan. Tila poblado por 2,800 habitantes; Tumbalá, á orillas del Tulija, en la carretera de Palenque á San Cristóbal, poblado por 3,800 habitantes, es una poblacion agríco-

la y mercantil de alguna importancia; Petalcingo poblado por 1,300 habitantes.

La poblacion del departamento asciende á 13,000 habitantes, de ellos, siete extranjeros.

Los municipios son siete: Catazajá, Palenque, Tila, Petalcingo, Tumbalá, Salto del Agua y La Libertad.

Tiene 72 fincas rústicas, 8 ranchos y 31 rancherías.

El valor de la propiedad rústica es de $ 136,000 y el del capital mercantil de $ 8,000.

IV.

Los departamentos del Oriente son: Chilon y Comitan.

Chilon.—Este Departamento ocupa una region fértil, regada por el Jalaté y el Saconeja, y atravesada por pequeñas eminencias. En la parte oriental del Departamento se encuentran los terrenos donde habitan los indios lacandones.

El clima es cálido-templado.

La cabecera es la villa de Ocosingo, situada á orillas del rio de su nombre, afluente del Jalaté, y poblada por 1,300 habitantes.

Comprende el Departamento: 2 villas, Ocosingo y Chilon, situada en el camino de San Cristóbal á Palenque, y poblada por 1,800 habitantes; 10 pueblos, de los cuales citarémos, Yajalon con 2,000 habitantes, al Norte de Chilon y á unos cinco kilómetros de distancia; Bachajon, pueblo muy comercial de 2,700 habi-

tantes; Cancuc, con 2,500 habitantes, está situado á la mitad del camino de San Cristóbal á Chilon; San Martin, con 1,400 habitantes, al Sur de Ocosingo, está situado á orillas del rio Jalaté; Zitalá con 1,300 habitantes, y San Cárlos, á orillas del rio de Saconeja ó de la Pasion, á poca distancia de Ocosingo y con 3,300 habitantes. Tiene además el Departamento una ranchería y una ribera.

La poblacion total asciende á 22,000 habitantes; de ellos ocho extranjeros.

Los municipios son 10: Ocosingo, Chilon, Yajalon, Cancuc, San Martin, Tenango, Guaquitepec, Zitalá, Sibacá y San Cárlos.

El número de fincas rústicas existentes en el Departamento es de 172, el de ranchos es el de 22 y el de rancherías es el de 6.

El valor de la propiedad rústica asciende á $224,000 y el del capital mercantil á $10,000.

Comitan.—Este Departamento es uno de los más importantes del Estado. Ocupa una llanura bellísima cubierta de sembradíos y arbolados, y regada por el Chiapa ó Mezcalapa y otras pequeñas corrientes. En él se encuentra el pintoresco lago de Tepancuápam, abundante en pesca, y hácia el Noreste, en la frontera con Guatemala, se halla el terreno, aun no explorado, que habitan los lacandones. A poca distancia del extenso lago de Tepancuápam se halla el lago de los Islotes, abundante en peces. El Departamento es rico en minerales y produce caña de azúcar en gran cantidad, maíz excelente, frutas, cacao silvestre, maderas de todas clases, etc.

El clima es templado y sano.

La cabecera es la ciudad de Comitan, la más comercial del Estado, situada á orillas del rio Blanco y á unos 20 kilómetros de la Aduana fronteriza de Zapaluta. En Comitan se celebran varias férias muy importantes. Hace gran comercio de panela, aguardiente y azúcar. La poblacion asciende á 8,000 habitantes. En esta ciudad existe un buen hospital. Comitan se halla situado al Sureste de San Cristóbal y á unos 36 kilómetros de distancia.

Comprende el Departamento: una ciudad, siete pueblos; de ellos citarémos, Zapaluta, aduana fronteriza, hace mucho comercio con Guatemala, pues la importacion anual excede de $50,000 y la exportacion de $70,000; su poblacion es de 5,300 habitantes; Chicomucelo, á orillas del rio de su nombre, en el cual se dice hay arenas de oro, tiene 1,000 habitantes; Pinola con 2,300 habitantes; Socoltenango con 1,700; Independencia con 1,700; Margaritas, pueblo agrícola muy importante, con 5,300 babitantes, y Frontera con 1,000. Tiene además siete rancherías.

La poblacion del Departamento es de 35,000 habitantes, de ellos 62 extranjeros, de los cuales son 51 guatemaltecos.

Los municipios son siete, que son los pueblos que hemos mencionado.

El número de fincas rústicas es de 138, el de ranchos es de 60 y el de rancherías es de 14.

El valor de la propiedad rústica asciende á $548,000 y el del capital mercantil á $80,000.

Los departamentos del Poniente son: Tuxtla Gutiérrez y Progreso.

Tuxtla Gutiérrez.—Este Departamento ocupa una region bellísima. Por el Sur tiende la Sierra Madre sus elevadas y pintorescas montañas, y la Sierra de Petapa presenta lugares muy bellos. En el Departamento se hallan los valles de Jiquipilas, Zintalapa y los Corzos, cuya vegetacion es magnífica. Las alturas y las colinas están coronadas de bosques vírgenes. Los cacaotales silvestres se encuentran en la montaña, que cubren hermosos floréstales, cruzados por arroyos cristalinos. La flora y la fauna del Departamento son muy ricas.

El clima es cálido–templado.

La cabecera es la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, situada á 200 kilómetros del puerto de Tonalá y á 170 de San Cristóbal. Tuxtla es una ciudad muy comercial y manufacturera. Una de sus industrias más notables es la tenería. Celebra varias férias importantes. Cuenta un buen Palacio Municipal, un elegante teatro, una escuela secundaria de niñas, hospital, alameda y el hermoso paseo Joaquin Miguel Gutiérrez. En esta ciudad nació el patriota cuyo nombre lleva el expresado paseo, y al cual se trata de erigirle un monumento. Su poblacion asciende á 5,000 habitantes.

Cuenta el Departamento: una ciudad, cuatro pueblos; Zintalapa, situado en el hermoso valle de su nombre, á orillas del rio Ocuilapa y en el camino de Tehuantepec, poblado por 4,500 habitantes, hace mucho comercio con el Estado de Oaxaca; Jiquipilas, á poca distancia de Zintalapa y en el camino de Tuxtla á Tehuan-

tepec, tiene 2,100 habitantes; Ocosocuautla con 2,900 habitantes, y San Fernando, situado al Noroeste de Tuxtla, con 1,300 habitantes.

La parte occidental del Departamento es una region llana y poco explorada, por donde corre el Ocuilapa, afluente del Chiapa.

Cuenta además el Departamento con una ranchería.

Su poblacion asciende á 19,000 habitantes; de ellos, quince extranjeros.

Los municipios son cuatro: Tuxtla Gutiérrez, Ocosocuautla, Jiquipilas y Zintalapa.

Tiene 142 fincas rústicas y 25 ranchos.

El valor de la propiedad rústica asciende á $377,000 y el del capital mercantil á $94,000.

Progreso.—Este Departamento ocupa una region algo montañosa, regada por el Chiapa; sólo al Occidente es llana. Cúbrenla inmensos bosques, maizales y cacaotales silvestres. Cuéntase que hay en ella algunos mantos de hulla.

El clima es caliente.

La cabecera es la villa de Copainalá, poblada por 2,700 habitantes. Es una poblacion agrícola.

Comprende el departamento: una villa y 11 pueblos. A orillas del Chiapa se hallan los pueblos de Chicoasen poblado por 600 habitantes, y Quechula por 800 habitantes.

La poblacion total es de 9,000 habitantes.

Los municipios son nueve: Copainalá, Tecpatan, Chicoasen, Quechula, Magdalenas, Pantepec, Solistahuacan, Tapilula é Isguatan.

Tiene 39 fincas rústicas, 13 ranchos y 6 rancherías.

El valor de la propiedad rústica asciende á $ 53,000 y el del capital mercantil á $ 5,000.

Los departamentos del Sur son: Tonalá y Soconusco:

Tonalá.—Este departamento ocupa toda la region costanera que se extiende desde el límite con Oaxaca hasta el rio Tesecapa, cuya longitud es de más de 170 kilómetros y cuya latitud en su mayor anchura es de 35 metros. Sus costas son bellísimas y abundantes en salinas. Toda la region costanera es un verdadero paraíso. Los cafetales, los cacaotales y los maizales están sembrados de flores y se dilatan al pié de las pintorescas montañas de la Sierra Madre, cubiertas de bosques. Los palmares interrumpen los sembradíos, presentando los cocoteros perspectiva magnífica con sus verdes abanicos donde reposan aves de pintadas plumas, que con sus cantos parecen imitar los murmurios de las ondas del Pacífico. En este departamento, cerca de Tonalá, se halla un inmenso criadero de hierro magnético, que en concepto de los inteligentes, es uno de los mejores que se conoce. Este criadero es riquísimo, y si se explotara daria pingües productos.

La cabecera es el puerto de Tonalá, uno de los mejores de la costa del Pacífico. Dista de San Cristóbal 370 kilómetros, y es su puerto natural. Su clima es caliente y malsano y tiene una poblacion de 7,000 habitantes. En esta ciudad existe gran número de casas de comercio extranjeras. Exporta cacao, café, maderas, salinas y ganados. Es puerto de altura, y sus importaciones ascienden anualmente á $ 50,000 y sus exportaciones á $ 90,000. Tonalá está en relaciones

con San Francisco, Panamá y demas puertos del Pacífico.

Cuenta el departamento con una ciudad y dos pueblos: Mapastepec, notable por su tabaco y poblado por 1,000 habitantes, y Pijijiapa por 1,300.

La poblacion asciende á 9,300 habitantes, de ellos, once extranjeros, y repartida en los tres municipios de Tonalá, Mapastepec y Pijijiapa.

Tiene 59 fincas rústicas y 11 ranchos.

El valor de la propiedad rústica asciende á $ 152,000 y el del capital mercantil á 51,000.

Soconusco.—Este departamento limítrofe con Guatemala, es quizas el más rico y bello de Chiapas. Sus costas son bellísimas y en ellas se encuentran las barras de Sacapulco, San Juan, San José, San Simon, Cuyuacan y Suchiate, y el puerto de San Benito. Este departamento ocupa una region regada por más de 30 rios, cubierta de campos de cacao, café, maíz, tabaco y árboles frutales. Los bosques de maderas preciosas bordan las orillas de las corrientes y los cocoteros y los palmares se extienden á lo largo de la costa. Los florestales cubren las pendientes y los llanos y se mezclan á los campos cultivados. Es, como hemos dicho, la region más rica de Chiapas. Por el Norte se dilata la Sierra Madre, majestuosa é imponente, con sus rocas tajadas á pico en unos lugares, y en otros sus alturas coronadas de bosques.

El clima es caliente.

La cabecera es la ciudad de Tapachula, poblada por 6,000 habitantes. Hace gran comercio de azúcar, café, cacao y ganados, y celebra ferias muy concurridas, so-

bre todo por comerciantes de Centro América. Se halla situada á unos 30 kilómetros al Norte del puerto de San Benito, con el cual se trata de unir por ferrocarril. En esta ciudad existe una escuela secundaria de niñas. Dista del rio Suchiate, frontera con Guatemala, 11 kilómetros.

Comprende el departamento: una ciudad y dos villas: Tuxtla Chico, en la frontera de Guatemala, cerca del Suchiate, poblada por 4,400 habitantes, y Escuintla, en el camino de Tapachula á Tonalá, poblada por 1,600 habitantes. Cuenta con 14 pueblos, de los cuales San Francisco Motozintla, Masapa y Amatenango pertenecieron á Guatemala hasta 1882. En cambio tuvieron que pasar á poder de esa República, desde dicho año, el pueblo de Ayutla y sus rancherías, y algunas pertenecientes á los Municipios de Tuxtla, Chico y Union Juárez.

La poblacion del departamento asciende á 20,000 habitantes.

Los municipios son 14: Tapachula, Tuxtla Chico, Cacahuatan, Metapa, Pueblo Nuevo, Escuintla, Tusantan, Huehuetan, Huistla, Union Juárez, Mazatan, San Francisco Motozintla, Mazapa y Amatenango.

El puerto de San Benito está habilitado para el comercio de altura y es el más importante de Chiapas.

Las exportaciones anuales ascienden á $ 200,000 y sus importaciones á $ 150,000.

Tiene el departamento 200 fincas rústicas, 15 ranchos y 35 rancherías.

El valor de la propiedad rústica asciende á $ 280,000 y el del capital mercantil á $ 80,000.

V

Habitantes.—Los chiapanecos, pueblo hispano-americano, son, en general, muy parecidos á los europeos. Tienen la tez morena clara, los ojos castaño-dorados ó negros, el pelo castaño claro, raras veces rubio, la estatura mediana, y su constitucion es nervioso-linfática. Sin embargo, hay individuos de constitucion sanguínea.

Sus costumbres son muy sobrias. Tienen un carácter franco, sencillo y comunicativo. Se dedican de preferencia al comercio y á la agricultura.

La mayoría de los pueblos del Estado está habitada por indígenas, que viven dedicados á la agricultura. El carácter de los indios chiapanecos es humilde. Se contentan con cosechar lo que necesitan para vivir en el año. Están muy atrasados, y casi la totalidad no sabe leer. Pero son dóciles y capaces de aprender cuanto se les enseñe.

Los principales pueblos indígenas que habitan el territorio chiapanecho, son: Los *mayas*, que viven en la parte Noreste del Estado, y se dedican á la agricultura y al corte de maderas, y tienen un carácter altivo; pero se puede fácilmente dominarlos por medio del trabajo y la educacion. Los *quichés*, que viven en la frontera con Guatemala, son trabajadores y pacíficos. Los *lacandones*, indios nómadas que viven en los bosques y recorren los terrenos aun no explorados de la parte oriental del Chiapas, regada por el Usumacinta. Cuéntanse además, los indios *mames;* los *chañabales;*

los *zoques;* los *izendales;* los *chiapanecos* y los *tzotziles*.

En general, el indio chiapanecho es de estatura mediana, de pelo lacio, de ojos negros dorados, de color cobrizo claro, de cráneo algo piramidal, de facciones finas, excepto la boca, cuyos labios son gruesos y algo colgantes.

Idiomas.—La mayoría de la poblacion habla el español; pero hay gran número de indios en los pueblos pequeños que no conocen este idioma.

Los idiomas indígenas que se hablan en Chiapas son: el maya, lengua muy dulce cuyo alfabeto consta de 24 letras; el mame, que tiene 19 letras; el chañabal, el izendal, el zoque, el chiapaneco, el chol y el tzotzil.

Religion.—Tolerancia de cultos; pero domina el catolicismo. En San Cristóbal Las Casas reside un obispo cuya diócesis se extiende á todo el Estado.

Industria.—Se halla completamente atrasado Chiapas en cuanto á la industria manufacturera. Los habitantes se dedican de preferencia á la agricultura y al comercio.

Entre los cultivos especiales citarémos el del café, el del tabaco, el del cacao, y el de la caña de azúcar.

Se fabrica muy buen aguardiente en Ocosingo, panela, azúcar, añil, etc. La tenería está muy adelantada en Tuxtla Gutiérrez. Se fabrican géneros de algodon y lana, y tejidos de palma. Se explotan las salinas, sobre todo en la region costanera.

Existen en el Estado: 13 alfarerías, 165 carpinterías, 6 curtidurías, 2 fotografías, 99 herrerías, 32 jabonerías, 23 platerías, una relojería en Comitan, 74 sastrerías, 6 sombrererías, 20 tintorerías en San Cris-

tóbal Las Casas, 25 talabarterías, 32 tejerías y 84 zapaterías.

Comercio.—No existen datos estadísticos sobre el comercio de Chiapas. Es un hecho que el comercio de exportacion cada dia decae más, en razon de los fuertes derechos que tienen en Guatemala las mercancías mexicanas.

Puede considerarse el movimiento mercantil que Chiapas sostiene con Guatemala, Tabasco y Oaxaca, en un millon de pesos, correspondiendo cuatrocientos mil pesos á la importacion y el resto á la exportacion.

Importa géneros de lana, algodon, lino y seda, vinos y licores, armas, petróleo, conservas alimenticias, papel, máquinas, etc.

Exporta tabaco, sobre todo para Oaxaca; café, cacao, algodon, aguardiente, puros, ganado, añil, maderas, etc.

Vias de comunicación.—Las carreteras que hay en el Estado no merecen tal nombre; pero las existentes son: De San Cristóbal á Tuxtla Gutiérrez, pasando por Ixtapa y Chiapas. De San Cristóbal á Palenque pasando por Huistan, Cancuc, Chilon, Yajalon, Tumbalá y Sabana. De San Cristóbal á Zapaluta, pasando por Teopisca y Comitan.

El camino de Tuxtla á Niltepec (Estado de Oaxaca), es más bien de herradura, pasa por San Fernando, Jiquipilpas y Zintalapa. De Niltepec parte el camino para Centro América, á lo largo de la costa de Chiapas, pasando por Tonalá, Pijijiapa, Mapaztepec, Escuintla, San Felipe, Pueblo Nuevo, Huista, Islamapa, Huehuetan, Tapachula y Rio Suchiate (frontera con Guatemala).

El servicio postal de Chiapas se extiende á las siguientes poblaciones. Hay un administrador en Comitan y una agencia en Tuxhu; existe la administracion principal en San Cristóbal Las Casas y agencias en Chilon, Ocosingo, Catazajá, San Bartolomé, Teopisca y Simojovel; hay administrador en Chiapas de Corzo, y agencias en Copainalá é Ixtapa; administrador en Pichucalco y agencia en Ixtacomitan; administrador en Tepachula, y agencias en Tuxtla Chico y Motozintla; administrador en Tonalá y en Tuxtla Gutiérrez, y agencias en Ocosocuautla y Zapote.

El telégrafo federal parte de Zintalapa y termina en la frontera con Guatemala. Hay oficinas en Zintalapa, Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal Las Casas, Comitán y en el límite con Guatemala.

Existe una línea telegráfica de San Cristóbal á Simojovel, que se prolonga hasta Tacotalpa (Tabasco) y otra de Tapachula á Comitan.

Actualmente se construye, una carretera de Tonalá á Tuxtla Gutiérrez, y se proyecta otra de San Cristóbal á Catazajá, pasando por Ocosingo y Palenque.

Entre San Benito y Tapachula se va á construir un ferrocarril.

Gobierno.—Chiapas forma un Estado de la federacion mexicana, libre, soberano é independiente, en cuanto á su régimen interior. La forma de su gobierno es republicana, representativa, popular.

Se ejerce el gobierno por tres poderes: el Ejecutivo, el Legislativo y el Judicial, conforme á su constitucion, promulgada en 24 de Enero de 1858.

El Poder Legislativo lo ejerce la Legislatura del

Estado, compuesta de doce diputados, electos popularmente para un período de dos años, uno por cada departamento.

El Poder Ejecutivo lo ejerce el gobernador del Estado, electo popularmente, para un período de cuatro años.

Los ayuntamientos son electos por el pueblo, y los jefes políticos son nombrados por el gobernador.

El Poder Judicial lo ejerce el Tribunal Superior compuesto de tres magistrados propietarios, tres supernumerarios y un fiscal.

Hay jueces de primera instancia, uno del ramo civil y dos de lo criminal en San Cristóbal, uno de lo civil y otro de lo criminal en Comitan, en Tuxtla Gutiérrez, en Tapachula y en Pichucalco, y jueces mixtos en Copainalá, Tonalá, Chiapas, Simojovel, San Bartolomé y Ocosingo.

Cuéntanse 193 alcaldes municipales y otros tantos suplentes, 22 jueces rurales propietarios, y otros tantos suplentes.

Hacienda.—El presupuesto de ingresos de Chiapas, es conforme á las siguientes leyes:

Capitacion.—Leyes de 28 de Noviembre de 1884 y 29 de Setiembre de 1880. Uno y medio por ciento sobre fincas rústicas y uno y medio por ciento sobre capitales mercantiles y moviliarios.—Ley de 28 de Noviembre de 1884.

Dos por ciento sobre fincas ubicadas en ejidos.—La ley anterior y el decreto número 8 de 28 de Noviembre de 1884.

Uno y medio por ciento sobre fincas ubicadas en eji-

dos.—Leyes de 28 de Noviembre de 1884 y de 30 de Mayo de 1868.

Impuesto sobre venta de ganado.—Las mismas disposiciones.

Mitad del producto de terrenos baldíos y corte de maderas preciosas.—Ley de 28 de Noviembre de 1884.

Producto de la imprenta del Gobierno del Estado. —La ley anterior y decreto número 9 de 26 de Noviembre de 1884.

Producto de multas y 10 y 20 por ciento sobre tesoros ocultos.—La ley anterior.

Impuesto sobre destilacion de aguardiente.—La ley anterior y decreto de 18 de Noviembre de 1881.

Cinco y diez por ciento sobre herencias y legados, expedicion de títulos científicos, pase ó incorporacion de cualquier título al Instituto de Ciencias y Artes y legalizacion de firmas, compensacion de guardia nacional y recargos á causantes morosos.—Ley de 28 de Noviembre de 1884.

Créditos activos del Estado.—Ley de 19 de Noviembre de 1881.

Las rentas del Estado ascienden anualmente á ciento sesenta mil pesos.

El presupuesto de egresos asciende á ciento cincuenta y siete mil pesos anuales.

Historia.—La palabra Chiapas quiere decir, segun unos, rio de la Chia, y segun otros, se deriva de Tepetchía (Cerro de la Batalla).

Esta region fué sometida al Imperio azteca en tiempo de Ahuizotl. Venido Hernan Cortés á México, en su viaje á Guatemala, la sometió á su dominio, y lo

mismo hicieron despues Luis Marin y Diego Mazariegos. Por provision dada en Valladolid el 5 de Abril de 1528, quedó sujeta la provincia de Chiapas á la audiencia de México.

Por provision de 10 de Setiembre de 1543, se creó la Capitanía general de Guatemala con el nombre de los Confines, quedando sometida á ella Chiapas y Soconusco.

En 29 de Agosto de 1821, Chiapas proclamó su independencia de España en la ciudad de Comitan, y se unió á la República Mexicana, así como Soconusco. Con motivo de la forma de Gobierno que debia adoptar la nueva nacionalidad, Chiapas asumió su soberanía, volviendo á poco tiempo á incorporarse á México.

Terminada la gloriosa revolucion de Ayutla, Chiapas fué elevada por la Constitucion de Febrero al rango de entidad federativa, y como tal promulgó su constitucion política en 24 de Enero de 1858.

Guatemala ha tenido pretensiones sobre Chiapas y Soconusco; pero ha renunciado para siempre á ellas por el tratado de 25 de Setiembre de 1882, firmado en la ciudad de México.

Monumentos históricos.—Cerca de la villa de Ocosingo se hallan las ruinas de la antigua ciudad de Tulha, y á poca distancia de Palenque, se hallan las ruinas de la antigua ciudad de Culhuacan.

Existen igualmente ruinas de ciudades y monumentos de los mayas, en Comitan, Teopisca, Huistan, Zitalá, Ocosocuautla y Acala.

Conclusion.—La breve reseña que hemos hecho del Estado de Chiapas, puede dar idea, aunque imperfecta, de sus riquezas y su porvenir.

Faltónos decir que San Cristóbal fué fundado en 31 de Marzo de 1528, bajo la denominacion de Villa Real, por el capitan Diego Mazariegos. En 21 de Junio de 1529 se le cambió el nombre por el de Villaviciosa; en 1531; se llamó San Cristóbal de Los Llanos; en 1536 se le denominó Ciudad Real, y por último, en 1829 se le puso por nombre "Ciudad de San Cristóbal Las Casas."

INFORMES SOBRE COMERCIO INTERIOR,
AGRICULTURA É INDUSTRIAS.

TELEGRAMAS.

BAJA CALIFORNIA.

Mulejé, 14 de Mayo de 1888.

Maíz, 7½ pesos carga; harina, 25 idem idem; frijol, 22 idem idem; panocha, 30 idem idem; manteca, 6 pesos quintal; azúcar, id. id. id. id.; carne seca, 18 idem idem.—El agente, *V. Corozabe.*

CHIHUAHUA.

Parral, 11 de Mayo de 1888.

Azúcar entreverada, 2 pesos 75 cs. arroba; arroz entero, 2 pesos 50 cs. idem; café en grano, quintal, 28 pesos; piloncillo, carga de 12 arrobas, 18 pesos; harina en paja, carga, 8 pesos; frijol, fanega, 3 pesos; maíz de riego, idem, 3½ pesos; jabon del Estado, carga, 40 pesos; velas estearina, caja de 40 libras, 10 pesos; manteca de puerco, arroba, 5½ pesos; petróleo, caja de 70

libras, 6 pesos; manta del Estado, pieza, 4¼ pesos.—*Francisco Gómez.*

Paso Norte, 16 de Mayo de 1888.

Maíz, fanega, 2 pesos 55 cs., *e.;* frijol, idem, 4 pesos, *a.;* harina, quintal, 4 pesos, *e.;* trigo, *n. h,;* arroz, quintal, 6 pesos 50 cs., *a.;* azúcar, 12 pesos, *e.;* café, quintal, 23 pesos; manteca, 12 pesos, *e.*—*E. Medina.*

Allende Chihuahua, 16 de Mayo de 1888.

Maíz, 3 pesos 75 cs. fanega, *e.;* trigo, 3 pesos 50 cs. fanega. *ú. v.;* café, 26 pesos quintal, *e. s.;* harina en paja, 8 pesos carga de 12 arrobas, al contado; manteca de puerco, 5 pesos arroba, *e.;* chile colorado, 1 peso 50 cs. fanega; frijol, 3 pesos fanega, *p. d.;* tabaco macuchi, 3 pesos arroba, *e. s.*—El agente, *Cayetano Benítez.*

COLIMA.

Colima, 16 de Mayo de 1888.

Aceite de coco, 3 á 3½ pesos arroba; aguardiente de caña, 35°, 14 pesos con casco, *c. d.;* alcohol 40°, 18 pesos barril; algodon, 15 á 16 pesos quintal; añil, 10 á 12 reales libra, *n. h.;* arroz perla, 8½ pesos carga, *a.;* azúcar, 2 á 2½ pesos arroba; cacao Tabasco, 17 pesos arroba; café, 19 á 20 cs. libra, *n. h.;* coquito de aceite,

13 pesos carga; cueros de res, 12 cs. libra; cueros de venado, 25 cs. libra; dividiví, 50 cs. arroba; frijol, 1½ á 2 pesos fanega; harina, 15 á 16 pesos carga, *a.;* jabon, 40 pesos carga, *e.;* maíz, 9 reales fanega; manteca, 3½ pesos arroba; panocha, 10 pesos carga de diez arrobas; sal, 15 á 16 reales carga; queso, 4½ á 5 pesos arroba, *e,;* tabaco quebrado, suave, 5 cs. libra; tabaco quebrado, fuerte, 6 cs. libra.—*Arnoldo Vogel.—Chr. Flor.—Francisco Gómez Palencia.—Augusto Schactif.*

DURANGO.

San Dimas, 2 de Mayo de 1888.

91 cs. libra del azogue, 70 libras; 13 cs. libra de sulfato, 50 libras; 7 pesos carga de la sal, 2 cargas; 9 pesos carga del maíz, 5 cargas; 30 pesos millar de la paja, 250 manojos; 1 peso 37 cs. vara de la leña, 18 varas; 50 cs. arroba del carbon, 5 arrobas; 6 pesos arroba del sebo, 2 arrobas; 50 cs. libra de la dinamita, 6 libras; 2 pesos 100 piés de la cañuela, 200 piés; 12 pesos millar de los cápsules, 50; 5 pesos arroba de la pólvora, una arroba; 60 pesos mil piés de la madera, 150 piés. Corresponde á última semana de mes Abril.—El Jefe político.—*R. Castro.*

San Ignacio de San Dimas, 16 de Mayo de 1888.

Azogue, 83 centavos libra, consumo no hubo; 13 centavos libra de sulfato, no hubo; 8 pesos carga de sal,

una carga; 8 pesos carga de maíz, ocho cargas; 30. pesos millar de la paja, cien manojos; $1.25 cs. vara de la leña, quince varas; 50 centavos arroba de carbon, seis arrobas; 6 pesos arroba de sebo, dos arrobas; 43 centavos libra de dinamita, diez y siete libras; 11 centavos pié de la cañuela, doscientos piés; 14 pesos millar de cápsules, cien millares; 5 pesos arroba de la pólvora, una arroba; 60 pesos millar de piés de madera, ciento cincuenta piés.

Costo de madera en la semana, nueve pesos.

Corresponde á la semana anterior.

El jefe político, *Ramon Castro.*

San Ignacio de San Dimas, 17 de Mayo de 1888.

Azogue, á 25 pesos arroba, consumo semanario no hubo; 3 pesos arroba de sulfato, no hubo; 12 pesos carga de sal, 31 cargas; 10 pesos carga de maíz, 60 cargas; $83.25 cs. millar de la paja, 300 manojos; no hubo de la cebada; 88 centavos carga de la leña, 375 cargas; $4.50 cs. carga de carbon, 10 cargas; 5 pesos arroba de sebo, 3 arrobas; 18 pesos arroba de dinamita, 4 arrobas; 3 centavos vara de cañuela, 200 varas; 2 pesos ciento de cápsules, 266; 5 pesos arroba de la pólvora, 2 arrobas; tablones, 15 pesos docena de la madera, 5 docenas; tablas, $7.50 cs. docena, 2½ docenas; tableta, 22 pesos millar, 4,000.

Costo de la madera, $200.50 cs.

Corresponde á la semana anterior.

El jefe político, *Ramon Castro.*

GUANAJUATO.

San Luis de la Paz, 21 de Mayo de 1888.

El precio del azogue es el de 90 pesos quintal, sulfato 13 pesos quintal, sal 1 peso carga, maíz $1.75 cs. fanega, paja 12 centavos arroba, cebada $1.50 cs. fanega, leña 6 centavos arroba, carbon 15 centavos arroba, sebo 5 pesos arroba, dinamita 30 pesos caja, cañuela 50 cs. rollo, cápsules $1.50 cs. caja, pólvora 3 pesos arroba, y madera 75 centavos carga costillar.

Cantidades consumidas en la semana: azogue, sulfato, sal, cebada, madera; de estos efectos nada se consumió, y sí de los siguientes: 29 fanegas de maíz, 114 arrobas de paja, 2,800 arrobas de leña, 42 arrobas de carbon, 3½ arrobas de sebo, 4 paquetes de dinamita, 4 rollos de cañuela, 75 cápsules y 3½ arrobas de pólvora.

El jefe político, *Jesus P. González.*

Celaya, 17 de Mayo de 1888.

Trigo, carga de 14 arrobas 14 libras, de 9 á 10 pesos; maíz, carga 26 reales; azúcar blanca, 20 reales arroba; corriente 2 pesos; manteca 5 pesos arroba; arroz de leche, quintal 7 pesos; corriente, carga 12 pesos; tabaco de las Villas, de 4 á 5 pesos arroba; aguardiente refino, 18 pesos barril; corriente 12 pesos.—*Pedro Aguilar.*

Dolores Hidalgo, 16 de Mayo de 1888.

Maíz, fanega, 12 y 13 reales. Sigue la especulacion de este artículo para fuera; un poco ménos que en el mes anterior. Calcúlase una existencia de 18,000 fanegas. Frijol, sus ventas en este mes han sido iguales á las del anterior, á consecueucia de la poca demanda que ha tenido; su precio es el de tres pesos carga. Calcúlase una existencia de 9,000 fanegas. Chile, flor, $4.25 cs. arroba, pinto bueno 28 reales, shure 18 reales; cebada en grano 3 pesos carga, haba 6 pesos carga, garbanzo y lenteja *n h.*

Protesto á vd. mis respetos.

Por ausencia del Sr. Jesus G. Rodríguez, *Pedro Gutiérrez.*

JALISCO.

Tepatitlan, 15 de Mayo de 1888.

Maíz cinco pesos carga, frijol seis pesos carga, manteca cuatro pesos cincuenta centavos arroba, jabon cuarenta pesos carga.

El agente, *Pedro Dávila.*

Cuquio, 18 de Mayo de 1888.

Maíz seis pesos carga de dos fanegas, frijol seis pesos idem de idem idem, trigo siete pesos idem de idem idem, café *n. h.—F. Muñoz Gutiérrez.*

Etzatlan, 28 de Mayo de 1888.

Azogue, de 75 á 100 pesos quintal; sulfato, de 1 peso á $1.50 cs. arroba; sal, de 4 á 7 pesos carga.

Cantidades consumidas: azogue, 2 arrobas 23 libras; sulfato, 44 arrobas; sal, 32 cargas 9 arrobas; maíz, 47 fanegas 18 almudes; paja de cebada, 336 arrobas; paja de garbanzo, 5 arrobas; hoja de maíz, 4½ tareas; leña, 99 cargas; carbon, 43 arrobas; sebo, 6¼ arrobas; dinamita, 15 libras; cañuela, 54 varas; cápsules, 100; pólvora negra, 8 arrobas; madera, $7.40 cs.

Segundo diputado, *Albino García*.—*J. Zuzuarregui*, secretario.

MÉXICO.

Chalco, 15 de Mayo de 1888.

Maíz á $4.75 cs. carga, existencia 9,100 cargas; trigo á 9 pesos carga, cebada á 3 pesos carga, haba á $3.50 cs.—*Roman Ortiz*.

NUEVO LEON.

Monterey, 15 de Mayo de 1888.

Café, 24 centavos libra, *e. s.;* piloncillo, 8 pesos carga, *a.;* aguardiente de uva, 27 pesos barril, *e.;* aguardiente de caña, 10 pesos barril, *a.;* mezcal, 14 pesos barril, *e. r.;* ixtle lechuguilla, 9 reales arroba, *e. r.;* frijol gordo, de $8.50 cs. á $9 carga, *a.;* chile colorade San Luis, de 18 á 19 centavos libra, *p. e.;* azúcar

de México, de 10 á 11 centavos libra, segun clase, *a.;* maíz, $3.25 cs. carga, *a.;* manteca de puerco, 4 pesos arroba, *e. r.;* harina flor, primera, de trigo, á 15 pesos carga, *a.*

Agente de agricultura y comercio, *José Calderon* y Comp.

OAXACA.

Tlaxiaco, Mayo 30 de 1888.

Azogue, quintal, 100 pesos, nada; sulfato, idem 12 pesos, idem; sal, carga de 8 arrobas, 7 pesos, 2 arrobas; maíz, fanega, 3 pesos, seis fanegas; cebada, idem, 1 peso 25 cs., 4 fanegas; leña, carga, 1 peso 12 cs., una carga; carbon, quintal, 25 cs., 835 quintales; sebo, idem 9 pesos, nada; dinamita, no se conoce; cañuela, id. id.; pólvora, quintal, 14 pesos; nada; madera, vigas, 62 cs., nada; madera, tablas, 9 cs., idem.—E. J. P. E.—*A. Carreon.*

Toliman, Mayo 22 de 1888.

Sebo, 31 cs. kilo, cantidad consumida, 4 kilos 200 gramos; dinamita 1 peso 23 cs. kilo, cantidad consumida, 3 kilos 100 gramos; pólvora, 27 cs. kilo, cantidad consumida, 480 gramos; cañuela, 25 cs. rollo, cantidad consumida, 4 rollos: carbon, 25 cs. carga, cantidad consumida, 10 cargas. La anterior expresa gastos y precios de la semana; noticia referente al 5 de Mayo se recibió en esta oficina hoy.—*V. Vargas.*

SAN LUIS POTOSÍ.

Charcas, Mayo 21 de 1888.

El precio del azogue, quintal, 85 pesos, se consumieron en la semana 608 libras; el precio del sulfato, quintal, 10 pesos, no se consumió; sal, carga, 3 pesos 25 cs., se consumieron 158 cargas; el precio del maíz, fanega, 2 pesos, se consumieron 46 fanegas; idem paja, arroba, 25 cs., se consumieron 1,200 arrobas; idem de la cebada, fanega, 1 peso 75 cs., no se consumió; idem de la leña, arroba, 4 cs., se consumieron 3,111 arrobas; idem del carbon, arroba, 13 cs., se consumieron 40 arrobas; idem del sebo, quintal 14 pesos, se consumieron 276 libras; idem de la dinamita, caja, 24 pesos, se consumieron 4 y media cajas; idem de la cañuela, metro, 4 cs., se consumieron en la semana, 140 metros; idem de los cápsules, millar, 20 pesos, se consumieron 449; idem de la pólvora, quintal, 7 pesos, se consumieron 171 libras; el precio de la madera, viga, 2 pesos 75 cs., el valor de madera consumida es 5 pesos 50 cs. —E. S. D. L. D. D. M.—*Bruno Dávila.*

SINALOA.

Concordia, Mayo 14 de 1888.

Maíz, carga, 8 pesos, regular existencia; frijol, carga, 24 pesos, idem idem; panocha, idem 18 pesos, idem idem; jabon, idem 64 pesos, escaso; manteca, quintal, 20 pesos, regular existencia; arroz, quintal, 12 pesos,

idem idem; harina, carga, 32 pesos, escasa; azúcar, quintal, 5 pesos, regular existencia; garbanzo, carga, 24 pesos, escaso; vino mezcal, barril, 16 pesos, regular existencia; carne fresca, quintal, 18 pesos, idem idem; idem seca, idem 25 pesos, idem idem.—El agente de agricultura y comercio, *G. Tiznado.*

Rosario, Mayo 18 de 1888.

Maíz, 5 pesos carga, ha bajado; frijol, 17 pesos carga, escaso.—*V. Baladez.*

SONORA.

Arizpe, Mayo 17 de 1888.

Maíz, fanega, 5 pesos, escasea; frijol, idem 4 pesos 50 cs., idem; frijol, idem, 12 pesos, escasea; garbanzo, idem, 6 pesos, idem; lenteja, 6 pesos; harina flor, carga, 20 pesos; harina paja, 10 pesos; jabon canela, idem, 66 pesos, depósito en Guaymas; jabon del país, id., 24 pesos, escaso; manteca de puerco, arroba, 9 pesos; manteca de res, idem, 6 pesos; café, quintal, 38 pesos, idem; tabaco para cigarros, idem, 12 pesos, 200 quintales existencia; ganado vacuno, cabeza, 10 pesos, 100,000 idem. —*Rómulo Padilla.*—*Leonardo Paez.*

Hermosillo, Mayo 28 de 1888.

Azogue, quintal, 80 pesos; sulfato, 20 pesos; sal, fanega de 12 almudes, 2 pesos; maíz, fanega de idem idem, 3 pesos; paja, tonelada, 2 pesos; cebada, quintal,

4 pesos; leña, cuerda inglesa, 7 pesos; carbon, no se usa; sebo, quintal, 10 pesos; dinamita, no se usa; cañuela, millar de piés, 10 pesos; cápsules, idem, un peso; pólvora gigante, quintal, 22 pesos; madera, pié inglés, 8 cs.; por falta de informes se ignora el consumo de la semana pasada.—*Pedro Monteverde.*—*J. M. Encinas*, secretario.

TABASCO.

Cárdenas, 15 de Mayo de 1888.

Azúcar, primera $1.75 cs. arroba, segunda $1.50 cs. arroba, tercera $1.25 cs. arroba, cuarta 1 peso arroba, existencia 1,000 arrobas; arroz, $1.50 cs. arroba, *e.;* aguardiente, $1.25 cs. garrafon de 24 botellas; café, $18 quintal, *e.;* cacao, $22 carga de 60 libras, *e.;* frijol, 75 centavos arroba, existencia 4,000 arrobas; maíz, 30 centavos arroba, 2,000 arrobas.

El agente de agricultura y comercio, *Fernando del Rio.*

Huimanguillo, 15 de Mayo de 1888.

Cacao, $22 carga; arroz, $2 arroba; frijol, 5 reales arroba; maíz, 10 reales zontle; café, $18 quintal; azúcar; 14, 12 y 10 reales, segun clase; aguardiente, 13 reales garrafon; manteca, $15 quintal; cueros de res, á 8 centavos libra; idem de venado, 25 centavos; carne fresca, 14 reales arroba; tabaco de corral, de 2 á 11 reales, segun clase; de monte, de 3 centavos á 6 reales, segun clase; puros, de $10 á $60 millar.

Agente de comercio, *José S. Reyes.*

Comalcalco, 17 de Mayo de 1888.

Maíz, zontle á $1.25 cs., *r. e.;* arroz, arroba $1.25 cs.; frijol, arroba á 50 centavos, *a.;* cacao, carga á $21, *e.;* café, quintal $14, *r. e.;* achiote, libra 75 centavos, *r. e.;* almidon, arroba $3, *r. e.;* cueros de venado, libra 25 centavos; de res, á 6 centavos; ixtle, arroba $3, *e.*

El agente, *D. G. Rosado.*

Cunduacan, 19 de Mayo de 1888.

Cacao, 21 pesos carga de 60 libras, *e.;* maíz, 2 pesos zontle, cinco arrobas, *e. r.;* frijol, 37 centavos arroba, *a.;* arroz, 12 reales arroba, *e. r.;* almidon de yuca, 10 pesos quintal, idem idem; azúcar, segun clase, 10, 12 y 14 reales arroba, *a.;* aguardiente de caña, 12 reales garrafon, idem; café, 15 pesos quintal, *e.;* manteca de cerdo, 14 pesos quintal, *a.;* carne de res, 20 reales arroba, idem; carne de cerdo, 12 centavos libra, idem.

El agente, *José M. García.*

Montecristo, 20 de Mayo de 1888.

Maíz, á 12 reales zontle, *e. a.;* arroz, 12 reales arroba, *e.;* frijol, 6 reales arroba, *a.;* café, á 30 pesos quintal, extraido de Tabasco; cacao, á 32 pesos carga de 60 libras, lo necesario; almidon de yuca, á 10 pesos quintal, *a.;* tabaco en rama y en polvo, á dos reales libra, y empieza la cosecha; cebollas, á un real libra, *a.;* ajos, á 6 reales ciento, *e.;* carne de res, á dos pesos arroba;

sebo en rama, á 18 reales arroba; cueros de res al pelo, á 7 cs. libra; manteca de cerdo, á 16 pesos quintal.

El agente de agricultura y comercio, *M. Heredia.*

TAMAULIPAS.

Tampico, 15 de Mayo de 1888.

Manteca de cerdo, 15 centavos libra; frijol negro, 4 pesos fanega; café, 18 centavos libra; azúcar en pilones, 13 centavos libra, *b. e.;* azúcar en polvo, 9 centavos libra, idem idem; maíz, $3.25 cs. fanega; *s. e.;* arroz, 5 centavos libra, *e. s.*

Artículos de exportacion: palo moral, 5½ reales quintal; ixtle de Tula, 10 reales arroba; ixtle de Jaumave, 11 reales arroba; miel de abejas, 30 centavos galon; chicle, 26 centavos libra; cueros de res, 10 centavos libra; pieles de venado, 40 centavos libra; pieles de jabalí, 18 centavos libra; zarzaparrilla, 6 centavos libra; pulempanchas, 40 centavos libra.

El agente de agricultura y comercio, *Arcadio I. Domínguez.*

TEPIC.

Santiago Ixcuintla, 28 de Mayo de 1888.

Azogue; libra 95 centavos, 200 libras; sulfato, libra 13 centavos, 1,500 libras; sal de cuajo, carga 5 pesos, 30 cargas; maíz, fanega $3.25 cs., 50 fanegas; paja, nada; cebada, idem; leña, tarea $1.50 cs., 26 tareas; car-

bon, arroba $5.25 cs., 125 arrobas; sebo, no se usa aquí, sino aceite de coco, libra 15 centavos, 16 arrobas; dinamita, libra 58 centavos, 725 libras; cañuela, tres tajas, cien, pesos 96.50.

El prefecto político en funciones de Diputacion de Minería, *L. Vázquez.*

Santiago Ixcuintla, 21 de Mayo de 1888.

Azogue, libra 95 centavos, 200 libras; sulfato, libra 13 centavos, 1,500 libras; sal de cuajo, carga 5 pesos, 30 cargas; maíz, fanega $3.25 cs., 50 fanegas; paja, nada; cebada, idem; leña, tarea $1.50 cs., 36 tareas; carbon, arroba 25 centavos, 125 arrobas; sebo, no se usa aquí, sino aceite de coco, libra 15 centavos, 16 arrobas; dinamita, libra 58 centavos, 125 libras; cañuela, tres tajas, cien piés $1.35 cs., 1,000 piés; cápsules, ciento $1.70 cs., 300; pólvora negra, libra 24 centavos, cinco libras; madera, tablazon de cedro, pié de segun el grueso, 5 á 8 centavos; idem corriente, 4 á 7 cs.: cuál es el costo de la madera consumida en la semana $96.50 cs.

El prefecto político en funciones de Diputacion de Minería, *L. Vázquez.*

ÍNDICE.

Páginas.

INFORMES SOBRE TRABAJO EN LOS CAMPOS
Y OTRAS MATERIAS DE INTERES GENERAL.

INFORMES SOBRE COMERCIO INTERIOR,

AGRICULTURA É INDUSTRIAS.

TELEGRAMAS.

MINERÍA.

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.

SECRETARÍA DE FOMENTO.—SECCION 4ª

INFORMES Y DOCUMENTOS

RELATIVOS Á

COMERCIO INTERIOR Y EXTERIOR

AGRICULTURA, MINERÍA É INDUSTRIAS



NUMERO 36.

MES DE JUNIO

1888



MÉXICO

OFICINA TIP. DE LA SECRETARIA DE FOMENTO,

Calle de San Andrés número 15.

1888

ESTUDIOS SOBRE LA COCA.

(Tomado de la "Revista Ilustrada" de Nueva York.)

I.

La importancia que cada dia va tomando en el mundo la planta llamada coca y sus compuestos, nos animan á extractar un magnífico trabajo que sobre esta materia elaboró el respetable profesor Dr. R. Le Roy de Quenet, de la ciudad de Lima, á fines de Enero del corriente año, y que han aplaudido los gremios científicos del Perú y otras repúblicas de Sur América, causando grande sensacion en Europa, en donde sólo se han publicado estudios muy someros de aquella planta.

Despues de extenderse el Dr. Quenet en sus observaciones del modo con que los indios de la antiplanicie de Bolivia usan de la coca como alimento y estimulante, como poderoso y jamás nocivo fortificador de sus fuerzas para afrontar las grandes fatigas del rudo trabajo pastoril, las largas marchas á través de montañas altísimas y por caminos que no son sino precipicios casi imposibles al acceso humano, las expediciones guerreras, en que por lo comun falta á la vez sustento y agua,

por todo lo cual es la coca un elemento preciosísimo en aquellas regiones, el autor de este interesante estudio pasa á otras consideraciones y dice así:

II.

La coca, Erythoxylon coca, es un arbolito del Perú y de Bolivia que brota cultivado con mucho esmero y cierta dificultad en los terrenos húmedos y declives del interior, á una altitud média de 800 á 1,500 metros. Crece en matorrales (*¿andenes?*) simétricamente dispuestos hasta un metro y medio de alto, separados á la manera de las gradas de una escala, sobre las faldas de los cerros, abrigados contra los grandes ardores del sol con la sombra que les proporciona su exposicion, ó por medio de algunos grandes árboles, como lo hemos visto en las yungas (*montañas*) de Bolivia, donde sus plantaciones cubren millares de cuadras, y donde su exportacion representaba algo como seis millones de bolivianos en el año 1885. La hoja tiene la forma de un óvalo delgado y agudo de 4 á 6 centímetros de largo; se cosecha una por una tres á cinco veces al año lo que se llama *mita.* Este árbol debe ser indígena, á pesar de que no lo hemos encontrado en ninguna parte, sino cultivado. Los Incas se reservaban su cultivo y cosecha; los españoles, quienes tomaron su lugar, se apoderaron del monopolio, estimando las virtudes de las preciosas hojas como verdaderos fetiquistas.

Pero es un hecho constante tambien en Bolivia como en el Perú, lo delicada que es la hoja de la coca, y cuán

difícil es su conservacion. Hay primero que defenderla contra más de un enemigo, cuando todavía se adhiere al árbol. Este punto de su historia económica nos ha ocupado de una manera especial. Un musgo micodérmico viene á fijarse á veces en la parte inferior de la hoja, su parte más porosa, y se opone á su respiracion. Tres clases de Lepidópteros (mariposas) viven á sus expensas en los primeros períodos de su vida, cuando sólo son larvas. En fin, las hormigas las aprecian tanto por la delicadeza de su perfume, que se les ha visto hacer la mudanza de todo el contenido de un almacen en el espacio de una sola noche, cuando las hojas no son aprensadas todavía ni ensacadas. A más, si durante la cosecha y en las horas que se expone la hoja al ardiente sol para secarla rápidamente, sobreviene, como acontece con frecuencia, uno de esos intempestivos aguaceros de los trópicos, y llega á mojarse ó simplemente á humedecerse, desmerece desde luego en calidad, al punto de alterar y modificar su accion; á tal grado, que el indio tan sagaz rechace esta coca como ineficaz é inútil. Por esto es que el primer cuidado del productor de coca es aprovechar los dias de sol para hacer su cosecha y secarla. Despues se apresura cuanto puede á alejarla de un clima cuya temperatura ó higrometría aun despues de secada y aprensada, le puede ser perjudicial. En efecto, la humedad de la atmósfera y el excesivo calor de las regiones donde se dedican á su cultivo, favorecen la fermentacion de la coca. Aun en el clima frio y seco de La Paz no son supérfluas las precauciones que se toman para mantenerla en un ambiente seco. Con mayor razon y en

prueba de su susceptibilidad, la coca conservada durante algunos meses en el clima cálido de los yungas, pierde casi por completo todas sus virtudes, aun sin aparente alteracion de su aspecto físico; más, en La Paz, el indio distingue fácilmente á cuál *mita* pertenece la coca que se le ofrece en venta, desechando invariablemente aquella que á su juicio tiene más de un año de cosechada, pues el tiempo tambien la altera y desvirtúa. No hay que extrañar que el indio se muestre tan delicado y celoso en la eleccion de lo que constituye para él su único goce, su alegría, lo que le da fuerza y resignacion para resistir á la inclemencia del clima y á los duros trabajos de la vida, á que su condicion lo sujeta desde su tierna edad. Lo mismo debe suceder para la coca del Perú, cultivada y cosechada en las provincias de Huánuco, Huanta ó de Carabaya, regiones donde son iguales el calor y la higrometría de la atmósfera.

III.

Para que se pueda experimentar y aprovechar la coca fuera de los lugares de cultivo, es preciso que su exportacion sea efectuada en condiciones que le conserven sus maravillosas virtudes. Sin eso, sus efectos que todavía son casi un misterio para los consumidores indígenas, serán acogidos en el extranjero con muestras de incredulidad ó desden.

Desgraciadamente la coca llega á Europa casi generalmente en mal estado, á pesar de los distintos modos

de remision que se han ideado, ó al ménos desvirtuada de una porcion de sus propiedades. Casi se podria decir que en la costa misma del Pacífico no llega un solo *tambor*, un solo *cesto* de coca, en cuya masa no se encuentre una gran cantidad de hojas alteradas.

Si esto sucede á tan corta distancia ¿qué suponer de la que va á Europa, encerrada durante largos meses en la salobre, húmeda y recalentada atmósfera de un buque de vela? Hemos presenciado ciertas mejoras de embalaje para precaverla en lo posible de estos inconvenientes que conspiran contra su reputacion y que tienden á destruirla; como de encerrarla herméticamente en un doble cajon de lata y de madera, con cierta cantidad de cal viva dentro del primero, para absorber toda humedad. Con este artificio se ha alcanzado algun buen resultado; y se trata de generalizar este método y perfeccionarlo todavía, principiando el tratamiento de exportacion de la coca, con otro sistema de desecacion y aprensamiento, porque el actual parece inadecuado é imperfecto. El procedimiento actual de secar y aprensar la coca, para el inmediato consumo, en los centros de poblacion de la altiplanicie del Perú y Bolivia, donde el aire es seco y conservador, puede muy bien ser suficiente ó satisfactorio; pero debe ser deficiente para la traslacion á Europa; por cuanto, siendo la desecacion imperfecta, la coca trasportada á climas húmedos, reverdece á causa de este resto de humedad latente, llamada en botánica agua de vegetacion, y da lugar á la fermentacion que se produce en el seno mismo de los bultos aprensados, alterándolos y causando su destruccion. Basta para darse cuenta de lo que pre-

cede, ver lo que pasa acerca de la coca en Chile mismo: ¿qué será en Europa? En los frascos de las boticas, su aspecto exterior es tan distinto de lo que habiamos visto en Bolivia, que apénas podiamos creer que realmente fuese coca, una hoja negra, ó incolora, rugosa, doblada sobre sí misma, en lugar de la hoja verde, tersa y aromática, que nos era familiar. De modo que entrevista la oportunidad y, lo esperamos, la posibilidad del consumo de la coca fuera del Perú y de Bolivia, como agente de higiene, como alimento de circunstancias especiales, ó bien sea como medicamento, este asunto merece la pena de emprender estudios y experimentos, para poner el porvenir de la coca y su cultivo próspero al abrigo de estas contrariedades, y ofrecer al consumidor europeo un producto seguro é idéntico. Pero que se comprenda bien, es allá en Bolivia y en el Perú, en los lugares de produccion, donde es preciso dar comienzo á los ensayos que permitan la exportacion, con la misma seguridad que se lleva desde la China el té, con el cual tiene más de un punto de semejanza.

Algunas consideraciones comerciales no son de sobra. Hace pocos años, cuando se exportaban á Europa los primeros *cestos* de coca, se pagaba por ellos en Paris 11 francos el kilógramo; más tarde bajó el precio á 9 francos. En el mismo período el cesto de coca se pagaba en la Paz entre 8 y 10 pesos febles. En el mes de Julio último, alcanzó la coca en Paris el enorme precio de 44 francos 10 c. el kilógramo, es decir, más ó ménos 100 pesos fuertes el cesto. Este precio no puede ser sino efímero. Es la preparacion de la cocaina lo que

ha originado tan extraordinaria alza. En el mismo mes de Julio, el precio de la cocaina estaba á 38 francos 75 c. el gramo. El valor mercantil de ambos productos debe reducirse para que se encuentre al alcance de pobres y ricos, si se quiere extender su bienhechor influjo á la humanidad entera.

No hay duda que la excesiva carestía de la coca y la de su alcaloide, procede de la circunstancia de la alteracion más ó ménos parcial que sufre la hoja en su trasporte. Por este motivo Mr. Bignon ha hecho una obra de iniciativa patriótica y de hábil químico, dando la prueba que no es imposible preparar la cocaina en Lima cerca de los centros donde se cultiva la coca; quizás bastaria sacar un extracto concentrado que la contenga en su totalidad, bien que en estado de impureza, porque en los laboratorios de Europa no se saca actualmente sino un gramo y medio de cocaina pura por cada kilógramo de hojas, miéntras que aquí el rendimiento podria ser de 3 gramos de cocaina amorfa, evitando las pérdidas consiguientes á la alteracion de la coca en su trasporte hasta Europa.

IV

La coca, dice un autor, es divina porque es bienhechora. Su savia es un estimulante, un cordial, un afrodisiaco. Su uso habitual viene á ser muy pronto á la vez una costumbre provechosa y una tiranía

Ella desarrolla una especie de embriaguez que da el olvido de los males, sin tener nada de comun con la

de los alcoholes; una embriaguez tranquila y deleitosa muy codiciada del indio, hasta las alucinaciones placenteras al modo del hachish, ella proporciona un éxtasis físico y moral; entorpece y adormece con sueños gozosos. No es todo; la coca hace callar el hambre y las fatigas; es decir, que con la sola apariencia de un alimento, ella estimula las fuerzas y á la vez apaga la necesidad y la gana de su reparacion. Fué estudiada en sus efectos fisiológicos por *Gazeau;* percibió pocos minutos despues de haber principiado á mascar algunas hojas con el polvo alcalino *llipta*, segun el método de los indios, un sabor ni agradable ni desagradable, vecino del sabor del té, con cierta astringencia en la boca. Despues de haber pasado los primeros tragos de saliva impregnada del jugo benéfico, y á medida que se va agotando la sustancia del primer *acullico* (la cantidad de coca contenida en la boca) se infiltra por todo el cuerpo un calor agradable, que da plena conciencia de poseer buena salud y una digestion inmejorable. Otro efecto que luego llama la atencion, es una insensibilidad que se experimenta en toda la parte interna de la boca, una verdadera anestesia que el doctor Fauvel, el espacialista de las enfermedades de la laringe, habia notado y aprovechado mucho ántes de la anestesia cocaínica. Aquella se manifiesta completa despues de haber mascado cierta cantidad de hojas, formándose allí una especie de vacío que hace perder la conciencia de que se tuviese lengua ni paladar á pesar de los esfuerzos para percibir la sensacion de contacto. Todo hace suponer la propagacion de la misma insensibilidad hasta la mucosa gástrica; lo que demuestra la

patología, pues *Demarle* apagaba los dolores de la gastralgía con la infusion de las hojas. Hemos experimentado que en la hiperestesia del estómago llamada en frances *fringale*, (¿bulimia?) que se manifiesta con una gana de comer incesantemente repetida sin motivo, el masticatorio indio abastece como un sedativo de primer órden.

Por otra parte, esto explica este hecho muy conocido en Bolivia, que el indio carece de paladar y de olfato; pues puede tragar sin repugnancia las sustancias más asquerosas, lo que allá se atribuye erróneamente á la causticidad de la *llipta* que masca. Quizás será por extension de la misma propiedad, ó mejor por efecto de la integridad de sus facultades digestivas, á la vez con la accion química y física de la coca mascada, que los indios de la edad más avanzada conservan sus dientes sanos y blancos, gastados sí hasta el límite de las encías, pero sin que les haya causado la menor molestia, durante los largos años de su existencia.

Cualquiera que sea el papel íntimo de la coca, lo cierto, segun el experimento de los fisiologistas ya bastante repetido en Francia, en Italia, en Alemania y en Norte América, es que ella apacigua la gana de alimentarse. Pero con ella se aumentan las oxidaciones internas con elevacion de la temperatura y alza de la urea. La respiracion se precipita como tambien los latidos del corazon se multiplican. Todo esto con diminucion del peso total del cuerpo. De modo que se puede calificar la coca no como un alimento de reserva segun se ha dicho, sino como un agente de déficit, ocultando el gasto del organismo detras de una exal-

tacion nerviosa y un aumento de las fuerzas, limitado al tiempo que dura su empleo.

Quizá se nos permitirá, como médico, algunas consideraciones de órden terapéutico, pues todos se atribuyen derechos en ese dominio. Además de la importancia que tiene la coca en el órden dietético, sus aplicaciones higiénicas se deducen de su accion fisiológica. Sobre los órganos digestivos ejerce dos acciones muy distintas que hasta ahora no se han hallado reunidas en ningun remedio en un acuerdo tan armónico. Ella facilita la digestion reanimándola cuando es lenta; reordenándola cuando está alterada; miéntras que al mismo tiempo minora la sensibilidad de la mucosa gastro-entérica. En general las sustancias que estimulan fuertemente el ventrículo, lo cansan á menudo y casi siempre agotan su poder, cuando no producen irritacion al ménos. La coca por el contrario, revive de un modo misterioso la accion digestiva del estómago sin irritarlo nunca; reviste de nueva fuerza todo el organismo, aguza la inteligencia y da la sensacion de energía, un sentimiento intenso de la vida, que no se experimentaba ántes.

Por estos motivos los individuos débiles y expuestos á digestiones lentas y difíciles, son más sensibles á las ventajas de la coca. Una exaltacion benéfica se apodera de ellos, para anunciarles que el proceso digestivo se ejecuta en ellos más pronto y con más facilidad que de costumbre. La coca no irrita ni excita, á pesar de un uso abundante y diario; se limita á entonar el sistema nervioso quitándole la conciencia de su trabajo. La infusion caliente es tal vez la bebida más

saludable para tomarse despues de la comida, cuando se tiene un estómago poco activo, ó que se ha cargado con alimentos demasiado abundantes.

En Bolivia, el té de coca se emplea diariamente en los casos de indìgestion, en las afecciones dolorosas del estómago, en el histerismo, en las flatulencias, en todas las formas de enteralgias. Al indio sóbrio por naturaleza, por costumbre y por necesidad, acontece sin embargo alguna vez en la vida asistir á alguna mesa abundante y bien provista; en esas ocasiones es asombrosa la cantidad de alimentos que engulle, sin el menor inconveniente, dando pruebas del poderío de sus facultades digestivas, debido al uso de la coca. En la convalecencia, despues de largas enfermedades, nada es preferible á la coca para restaurar las fuerzas. Tiene otra ventaja, á saber: modificar la excesiva sensibilidad propia de la naturaleza susceptible y sentimental de la mujer. Mascada en pequeña cantidad, nos permite resistir al frio, á la humedad, á las influencias deprimentes del clima y del trabajo. Ella nos hace aptos para soportar grandes fatigas, restaura el agotamiento de las fuerzas, á consecuencia del excesivo expendio de corrientes nerviosas. Usada á alta dósis, no hay duda que hace la vida más grata, haciendo disfrutar algunas horas de verdadera felicidad, sin ofender en esto la moral más escrupulosa. Es indudable que el indio no sólo halla en ella la fuerza que necesita, sino tambien ese deleite que traspira por todo su sér, cuando en las horas de descanso se entrega con tanta voluptuosidad al placer de *coquear*. Todo esto sin inconveniente ni peligro alguno, así se trate de jóvenes

ó viejos, de sanos ó convalecientes, de hombres ó mujeres, lo que diferencia mucho el uso de la coca del uso del tabaco, que envenena, paralizando el sistema nervioso de la vida de relacion; del uso del opio, que embrutece y agota los principios de la vida; del uso del té que prepara la diatesis úrica y la gota su heredera; del alcohol, este factor moderno de la locura y del idiotismo.

Hasta aquí hemos copiado la parte más interesante del estudio del Dr. Quenet, con la conciencia de que cuanto se haga por popularizar el conocimiento de la maravillosa planta boliviana, es prestar un servicio á la humanidad, que ya comienza á aprovecharse de las virtudes de la coca, como sucede, entre otras preparaciones, con el celebrado *Vino Restaurativo*, del cual nos hemos ocupado anteriormente, y cuya eficacia en las afecciones nerviosas y otras varias, ejerce una influencia reparadora que ninguna de las medicinas ántes conocidas es capaz de tener.

LA GASOLINA

PARA LA DESTRUCCION DE LA LANGOSTA.

El año 85 la plaga de la langosta causaba pérdidas incalculables á los labradores de la provincia de Ciudad Real. Personas de buena fe, que se preocupaban de estas desdichas, buscaron con mejor voluntad que acierto un insecticida que pudiera utilizarse en la extincion de la plaga.

Tuve la paciencia de ensayar todos los líquidos que con dicho objeto se me facilitaron, y los fracasos fueron tantos como las pruebas. Unas veces el insecticida resultaba tan sumamente caro, que era peor el remedio que la enfermedad; y en otros casos alteraba las condiciones del suelo, en términos que éste quedaba estéril para muchos años.

Nada más fácil que encontrar un líquido que mate la langosta; pero este no es el fin que se persigue: se desea un procedimiento más económico y más rápido que los empleados hasta hoy para concluir con la plaga.

Uno de los dias en que el insecto se presentó en mayor cantidad en el término de Ciudad Real, un in-

dustrial, D. Antonio Fernández, me preguntó si la *gasolina* serviria para combatir la langosta.

Aquella misma tarde salimos á hacer un ensayo varios amigos, y los *corrales de fuego* dieron tan excelente resultado, que no tuve inconveniente en recomendar el procedimiento á los labradores de la provincia. En algunos pueblos acogieron la idea con tal entusiasmo, que desde aquella fecha sólo emplean la *gasolina* en la campaña del mosquito.

Tiene este líquido algunos de los inconvenientes que he señalado á los otros insecticidas; resulta algo caro, por los gastos de trasporte, y la llama, á la vez que la langosta, destruye las plantas que encuentra á su paso.

La *gasolina* no es, por tanto, el *prototipo* de los insecticidas ni mucho ménos, pero su empleo da resultados más ventajosos que todos los demas medios que se venian usando.

Ántes de pasar adelante, me interesa ratificar una afirmacion que ya en otros escritos he consignado.

Para concluir con la plaga de la langosta, es preciso hacer en debida forma la campaña de invierno. Cuando el insecto puede trasladarse de un punto á otro, ni la *gasolina* ni nada debe emplearse con otra pretension que mermar la plaga todo lo posible, á fin de aminorar los perjuicios y quitar importancia á la del año inmediato. La *gasolina*, los buitrones y otros muchos medios que suelen emplearse, tienen el carácter de complementarios de la destruccion del canuto.

La *gasolina* se inflama con una rapidez asombrosa, y esto da márgen á peligros de varias clases.

Si en los sitios inmediatos al punto que ocupa la

langosta, hay plantaciones que puedan sufrir perjuicio con el incendio, éstas deben aislarse, haciendo *matafuegos*, ó sea limpiando una faja de terreno de un metro, próximamente, á fin de que las yerbas secas no puedan llevar el incendio á las fincas que se quieren librar.

Debe rociarse la *gasolina* de modo que azote el aire en sentido contrario al punto que ocupan los encargados de hacer el trabajo. Para no dar tiempo á que la tierra absorba el líquido ó éste se evapore, conviene que sean varios los que hagan el riego. En algunos pueblos se valen de pequeñas bombas de jardin, y en Santa Cruz hay un industrial que dice haber inventado un aparato para practicar con más acierto la operacion que nos ocupa. No he visto usarle, y por eso me limito á hacer esta ligera indicacion.

Para obrar con más seguridad conviene que aplique la mecha uno de los encargados de rociar la *gasolina.*

Es preciso aprovechar los primeros dias de la plaga, cuando los insectos están hacinados unos sobre otros. Entónces la extension que ocupan es más reducida, y el gasto mucho menor.

PRODUCCION DE TEXTILES.

CUESTIONARIO.

1. ¿Se producen en esa localidad alguno ó algunos de los textiles denominados algodon, cáñamo, cardon, coco, chichicastle, mala mujer ú ortiga grande, huinaré ó alatle, henequen, izote, jonote, junquillo, lechuguilla, lino, maguey y sus variedades, malva, mariguana, palma cimarrona, pochote, plátano–tuna ó rosado, pita, ramié, samandoque, timbiriche, yuca y zotol?

2. ¿Se conocen otras distintas denominaciones de textiles, además de las mencionadas, y qué nombres vulgares llevan?

3. ¿De qué calidad es la fibra que se extrae de las plantas que se explotan?

4. ¿Qué aspecto tienen las plantas?

5. ¿Existen en abundancia ó son escasas?

6. ¿Son silvestres ó cultivadas?

7. ¿El terreno en que crecen es pedregoso, arenoso ó barreal; está en llanura ó en montaña?

8. ¿Se conocen en otras localidades con diferentes nombres algunas de las plantas textiles que son peculiares á ese lugar?

9. ¿De qué manera se acostumbra beneficiar la fibra?

10. ¿Qué valor tiene en ese lugar la fibra por libra, arroba ó quintal?

11. ¿Qué objetos se fabrican en esa localidad con la fibra beneficiada, y qué precio tienen?

12. ¿Se exporta para el extranjero esa fibra? ¿Por qué puerto ó aduana fronteriza?

13. ¿Cuáles son las plazas de consumo de la fibra en el país, y qué fletes se pagan por trasporte?

14. ¿Qué gravámenes reporta?

15. Á cuánto ascenderá anualmente la fibra que se beneficia en esa localidad?

NOTA.—De las plantas no especificadas sírvase vd. remitir un ejemplar.

———

COAHUILA.

MUNICIPALIDAD DE VILLA DE MÚZQUIZ.

1. Se producen: el algodon, en pequeñísima escala; la lechuguilla, muy abundantemente; el maguey que da la fibra llamada *ixtle*, tambien es abundante; la malva, la palma cimarrona y el zotol, son como la lechuguilla plantas que se producen espontáneamente y con una abundancia sorprendente.

2. No son generalmente conocidas; pero los indios y algunos otros que no lo son, dicen haber visto en sus excursiones al Desierto, extensas zonas cubiertas de plantas filamentosas cuya forma y clase no especifican ni determinan.

3. Buena.

4. Escusado me parece detallar el aspecto y forma de las plantas enumeradas, por ser bastante conocidas y estudiadas.

5. Contestada ya.

6. Sólo el algodon se cultiva; las otras son silvestres.

7. Los terrenos en que se encuentran las plantas ya dichas, son generalmente llanuras formadas por depósitos de aluvion; existen tambien las silvestres en antiguos lechos de arroyos y hay pequeñas eminencias

literalmente cubiertas de lechuguilla, zotol y palma cimarrona; pero esto se observa sólo en el Desierto.

8. Nó.

9. Bajo el antiquísimo sistema de sujetar con los piés uno de los extremos de la penca y pasar sobre la misma una cuchilla curva para arrancar la pulpa. Algunos lavan despues la fibra así limpiada.

10. Diez centavos libra.

11. Ningunos.

12. Nó, aunque pudiera hacerse por la Aduana de Piedras Negras y con resultados favorabilísimos.

13. Ninguna hasta hoy, por no ser artículo de comercio.

14. No es posible poder calcular los que reportaria; por hoy ningunos, pero tan pronto como se hiciera de plazas de consumo y se dedicaran á su explotacion, el municipio gravaria el artículo y quizás inconsideradamente.

15. Asciende á una cantidad inapreciable; los pastores y vaqueros hacen cordeles y lazos con las pequeñas porciones de fibra que ellos benefician.

Villa de Múzquiz, Agosto 18 de 1887.—*Enrique A. Muñoz de la Cámara.*

HIDALGO.

MUNICIPALIDAD DE TIANGUISTENGO.

1. Se producen en esta localidad los textiles denominados algodon, cardon, chichicastle, mala mujer ú ortiga grande, henequen, hizote, jonote, junquillo, lechuguilla, maguey, malva, pochote y yuca.

2. Además de las mencionadas se conocen otras con distintas denominaciones de textiles, cuyos nombres vulgares son: soponite, ixhuaquen, teozintle y coyol.

3. Las plantas que han sido explotadas en este municipio, son: el algodon y el henequen ó sapupe, cuya fibra es delgada.

4. Por lo general las plantas son de aspecto lozano.

5. Las plantas que existen en abundancia, son: chichicastle, mala mujer ú ortiga grande; izote, jonote, malva, yuca, soponite, ixhuaquen, teozintle y coyol; las demas son escasas.

6. Con excepcion del algodon y la yuca, todas las demas plantas son silvestres.

7. El terreno en que crecen, parte es arcilloso, parte pedregoso y parte arcilloso-calcáreo; está en montaña.

8. Se ignora con qué nombres sean conocidas en

otra localidad las plantas textiles que son peculiares en esta comprension.

9. Se acostumbra beneficiar la fibra del sapupe ó henequen por medio de una tabla y una pieza de madera de forma cilíndrica ó cuadrangular que llaman "raspador," el cual lleva en el intermedio una pieza de hierro, que es la que realmente sirve para limpiar y separar la fibra del parénquimo. Este procedimiento rudimentario y burdo, como es consiguiente, hace desperdiciar mucha fibra.

10. Hasta hoy no se ha visto vender por libra, arroba ó quintal, la fibra que se elabora en este municipio.

11. Los objetos que se fabrican en esta localidad con la fibra beneficiada, son los lazos y reatas, que se venden al precio de seis á veinticinco centavos.

12. No hay exportacion de la fibra de esta localidad.

13. Las plazas de consumo de la fibra fabricada con las de esta cabecera y la de Zacualtipan. Como los que fabrican los lazos y reatas son los mismos que los trasportan, se ignora qué fletes se pagarán por el trasporte.

14. No reporta gravámen alguno, sin duda por beneficiarse en tan pequeña escala.

15. Como á unas 25 arrobas ascenderá anualmente la fibra que se beneficia en esta localidad, pues es una industria que cada dia disminuye en vez de aumentar, porque es muy poco productiva.

Tianguistengo, Agosto 18 de 1887.—*Francisco Olivares y Hernández.*

JALISCO.

DÉCIMO CANTON.

1. En la localidad se produce el algodon de árbol, llamado de China; el cáñamo, chichicastle, lechuguilla (maguey), maguey de pulque, malva, ortiga, palma cimarrona, pochote, lino y yuca.

2. Hay otros textiles conocidos con los nombres vulgares de majagua, jilomecate y pitilla.

3. La calidad es mediana.

4. El algodon de árbol crece, por término medio, como tres metros, y su fruto es constante todo el año: el cáñamo crece de uno y medio á dos metros; el chichicastle de tres á cuatro metros; el izote hasta cinco; la lechuguilla varian sus tamaños, segun la clase de terrenos, habiendo hojas hasta de un metro; el maguey de pulque, que tambien varía segun el terreno, llega á producir hojas de más de metro y medio, por cuarenta centímetros de anchura; la malva tambien varía, y se encuentra hasta de metro y medio de altura; la ortiga no pasa de cincuenta á sesenta centímetros; el pochote crece hasta más de seis metros; el lino no excede de cincuenta á sesenta centímetros; la yuca, que apénas se cultiva, no excede de dos metros; la palma cimarrona no pasa de cincuenta centíme-

tros; la majagua es árbol que excede de seis metros; el jilomecate no pasa el tamaño de sus hojas que dan la fibra, de ochenta centímetros; y la pitilla, maguey pequeño sin espinas, con hojas de ochenta centímetros.

5. El maguey llamado aquí lechuguilla, abunda lo mismo que el de pulque, en relacion á su cultivo; las demas plantas son más bien escasas que abundantes.

6. Con excepcion del maguey de pulque, el cáñamo, el lino y la yuca, que se cultivan, todas las demas son silvestres.

7. El maguey lechuguilla se produce en abundancia en las montañas pedregosas de lecho de tierra barreal ó arcilloso; el pochote en montañas pedregosas volcánicas; la pitilla se produee en las aberturas de las rocas; el maguey de pulque en terrenos pedregosos y arenosos, aunque tambien en terreno barreal; y las demas plantas requieren terrenos más ó ménos abonados.

8. Se ignora el contenido de esta pregunta.

9. La fibra de maguey se obtiene macerando sus hojas y restregándolas entre dos piedras ó dos piezas de madera; la majagua macerando la corteza del árbol y limpiando despues la parte no fibrosa; el izote por medio de maceracion y fermento despues en depósito de agua: las demas plantas no se benefician.

10. La libra de pita de maguey, vale diez centavos; las demas no se sacan al comercio.

11. Con la pita y majagua se hacen cordeles y cuerdas gruesas llamadas sogas.

12. Ninguna exportacion se hace de estos artículos.

13. La pura localidad.

14. El doce por ciento sobre su valor.

15. No excede el cultivo de la pita de cincuenta á sesenta arrobas.

Con lo expuesto creemos que la corporacion puede dar contestacion al cuestionario á que nos referimos, y por lo mismo pedimos apruebe la siguiente proposicion:

Única. Trascríbase la parte relativa de este dictámen, como contestacion á las preguntas á que se refiere.

MUNICIPALIDAD DE TALPA.

1. En esta municipalidad se produce coco, izote, lechuguilla, maguey de pulque, de canahuala, de pié de mula y de vino; malva, mariguana, palma cimarrona, pochote, plátano y tuna.

2. No se conocen.

3. Se ignora.

4. Idem.

5. Izote, lechuguilla, maguey canahuala y de pié de mula, malva, palma cimarrona, plátano y tuna se dan en abundancia, y los demas objetos son estériles.

6. Coco, maguey de vino, mariguana y plátano son cultivadas, y las demas silvestres.

7. Plátano, coco, mariguana, maguey de pulque y malva, crecen comunmente en terreno barreal, arenoso y plano, y los demas en montañas pedregosas.

8. No se conocen.

9. Por maceracion, compresion y estiramiento.

10. A doce centavos libra.

11. Cordel delgado, á doce centavos docena, para coser soyate y para las tenerías.

12. No hay exportacion.

13. En las de este Departamento.

14. Ningunos.

15. A cien arrobas.

MUNICIPALIDAD DE TOMATLAN.

1. Los que se producen son: algodon, maguey sin conocer su distincion, palma cimarrona, pochote y pita.

2. Se conoce además el jilomecate.

3. La pita y el jilomecate son ásperos, el algodon es suave.

4. La planta que produce la pita es un maguey pequeño, el jilomecate no es conocida la planta, y el algodon es arbusto pequeño.

5. La pita sí es abundante, el jilomecate se ignora.

6. La pita y el jilomecate son silvestres, el algodon es cultivado.

7. La pita abunda en todos terrenos, el algodon sólo en buenas tierras.

8. Se ignora.

9. La pita se extrae sobre un burro de descarnar, con descarnador sin filo.

10. La pita vale diez reales la arroba y el algodon seis y medio reales.

11. Se fabrican sogas de pita, y valen nueve reales

la docena, y sudaderos de silla á un real cada uno y los de aparejo á dos reales.

12. No se exporta.

13. La única es Tomatlan, los objetos de pita, el algodon se remite despepitado á las fábricas de Guadalajara.

14. El algodon reporta los impuestos por el Estado y la Federacion.

15. De 230 á 250 quintales algodon despepitado, y 50 quintales la pita.

MUNICIPALIDAD DE HUAUCHINANGO.

1. En esta Municipalidad se producen izote, lechuguilla, maguey en sus variedades de maguey de pulque, pié de mula y pitilla, malva, palma cimarrona ó palmilla y pochote.

2. Se conocen además otros textiles con los nombres vulgares de soyate y majagua.

3. De todas las plantas anteriores sólo se utilizan el izote, la lechuguilla, el maguey en todas sus variedades, las capas fibrosas de la palmilla, el soyate y la corteza del palo majagua, siendo de regular cantidad las fibras que se extraen de ellas.

4. *Aspecto de las plantas.* Izote, cabeza de hojas largas y fibrosas, elevada sobre un tallo de fibras como de 7 á 8 metros de altura. Lechuguilla, maguey de pulque, pié de mula y pitilla: cabezas cubiertas de grandes hojas fibrosas que se extienden en todas direcciones

y que á diferencia del izote se encuentran pegadas al suelo. Malva: arbusto de hojas pequeñas y de pequeña altura. Palmilla: especie de abanico formado por una hoja ancha en los extremos, de delgados tallos que nacen de una cabeza cubierta con las capas filamentosas que son las que más comunmente se utilizan. Pochote: árbol cubierto con una corteza erizada de picos agudos en forma de pequeños conos y de una altura que puede estimarse en más de doce metros. El soyate es de un aspecto parecido al de la palmilla. La majagua es un árbol de hoja ancha parecida á la del algodon y cuya corteza está formada por fibras resistentes que se prestan á diferentes usos. Todas las plantas enumeradas se producen aquí en regular escala en terrenos de distinta configuracion y naturaleza, y de ellas sólo se cultiva el maguey de pulque, pues todas las demas son silvestres.

8. En los lugares inmediatos á éste no tienen dichas plantas otros nombres que los expresados.

9. La fibra del izote se extrae de él poniéndole en maceracion; las demas chiflando con cuchillas de madera las hojas filamentosas para despojar las fibras de la masa que las une.

10. El precio medio de las fibras que se extraen para vender es el de cinco pesos arroba.

11. Con fibras beneficiadas se fabrican sogas, mantas para varios usos, sudaderos, y sombreros de las hojas del soyate, sin poderse expresar su valor porque no es este un ramo de explotacion ó de industria, ni reporta gravámen ninguno.

12. A la 15 se eximen. No tienen aplicacion.

MUNICIPALIDAD DE ATENGUILLO.

1. Se produce en esta Municipalidad el algodon, el cáñamo, la ortiga, henequen, izote, junquillo, lechuguilla, lino, maguey de todas clases, malva, mariguana, palma cimarrona, pochote y pita.

2. Se conoce la majagua.

3. El algodon denominado chino, semilla negra, tiene la cualidad de ser más fino que el de semilla blanca; el cáñamo que aquí se conoce es el tallo de la mariguana; el izote blanco con el cual se elaboran sudaderos, la lechuguilla produce pita gruesa propia para cuerdas, igualmente que el maguey y sus variedades; con la circunstancia de que de este último se extrae una fibra más delgada; la malva tiene fibra fina para tejidos de hilados, la palma cimarrona es propia para construir trenzas de sombreros, y el pochote produce un algodon muy fino para hilados y tejidos de buena calidad.

4. Se crian con robustez.

5. Abundan todos los textiles enumerados, especialmente la lechuguilla, con excepcion del lino, el algodon, el cáñamo, el pochote y el maguey que se producen en corta escala.

6. Son cultivadas solamente el algodon, el lino, el cáñamo y el maguey (algunas especies), todas las demas son silvestres.

7. El lino, cáñamo y algodon, crecen indistintamente en terrenos barreales y arenosos en las llanuras, el

maguey igualmente en las pedregosas y barreales ya sea en las llanuras ó en terrenos escabrosos; las demas plantas se desarrollan en las montañas.

8. Se ignora.

9. La fibra de pita y de las distintas clases de magueyes, se beneficia machacando la penca, se deposita en el agua hasta que se reblandece, sacándose despues su filamento por medio de unos instrumentos de madera en forma de cuchillas, apoyando las pencas en una especie de burras tambien de madera; el izote, la majagua, etc., etc., se machacan y se echan á podrir en el agua, y en seguida, con la mano, se destruye la corteza y se golpea muy bien hasta que queda el filamento enteramente descarnado.

10. *Valores:* libra de pita, 10 centavos; de algodon en greña, 12 centavos; el cáñamo y el lino no lo benefician; el izote lo venden en piezas de sudaderos desde 12 hasta 50 centavos cada una, segun sus clases; la palma silvestre ó sea soyate, conchilla y palmilla, tiene precios varios segun su más ó ménos explotacion, término medio 100 centavos arroba.

11. Con la fibra beneficiada se fabrican sudaderos, telas para costales y sogas; con las especies de palma, sombreros. Estos objetos varian de precio segun su construccion. Todo esto es en pequeña escala su consumo, el cual se hace aquí mismo.

12, 13 y 14. No son aplicables á esta Municipalidad.

15. El importe de las fibras beneficiadas se calcula en el año en 100 pesos, pues hasta hoy está enteramente desatendida tal industria.

MUNICIPALIDAD DE SAN SEBASTIAN.

En esta Municipalidad no se producen otras plantas textiles que el izote, pochote en pequeña escala, plátano, lechuguilla y maguey con algunas variedades, cuyos nombres particulares se ignoran.

Lo que tengo la honra de trascribir á vd. para su conocimiento.

Libertad y Constitucion. Guadalajara, Marzo 24 de 1888.—*A. Galvan.*—P. E. S., *Nicolas España*, oficial mayor.

MUNICIPALIDAD DE ZAPOPAN.

1. Los que se conocen son la lechuguilla, palma, pochote, samandoque, yuca y sotol; éstos son silvestres, se crian en terreno pedregoso, no tienen ningun cultivo ni están en explotacion, siendo pequeño su producto.

2. La malva, mariguana y huinaré se crian en terreno arenoso, son tambien silvestres y no están en explotacion.

3. El plátano se cria en todas partes, pero principalmente en la barranca del Rio grande en donde hay grandes giros y sólo se aprovechan del fruto que produce, siendo la plaza principal de consumo Guadalajara; es cultivado y su beneficio es plantarlo, regarlo y limpiarlo.

4. El maguey y el izote se cria tambien en todas partes, sin cultivo, silvestre y sin explotacion; solamente en las haciendas de la Venta, del Astillero y Santa Lucía, es cultivado y se explota para sacar vino de él.

5. Se cree con esto dejar contestado el cuestionario adjunto, por no poderse ministrar más datos sobre este asunto.

6. Por los conductos debidos remítase el presente para la Secretaría del Ministerio de Fomento, Colonizacion, Industria y Comercio de la República, en cumplimiento á lo prevenido.

Sala de sesiones del Ayuntamiento.

Zapopan, Mayo 28 de 1887.—*V. Orozco.*—*Isidro O. Orozco*, secretario.

MÉXICO.

MUNICIPALIDAD DE SAN SIMON DE GUERRERO.

1. En esta localidad sólo se produce el maguey de las variedades siguientes: meco, verde, cimarron, cenizo y závida.
2. No se conocen otros textiles.
3. De mala calidad con pocas excepciones.
4. Imperfecto su desarrollo.
5. Con escasez.
6. Silvestres y cultivados.
7. El terreno en lo general es barrealoso.
8. Se ignora.
9. Por medio de raspar las pencas con una pala hasta dejar el ixtle limpio.
10. Se utiliza para amarrar los jazpes en la industria de la rebocería. Su precio es de 20 centavos libra.
11. Ningunos.
12. No se exporta.
13. La local.
14. Ninguno.
15. Aproximadamente á cien pesos.

San Simon de Guerrero, Julio 23 de 1887.—*Bernabé Rodríguez.*

MUNICIPALIDAD DE AMATEPEC.

1. En términos de esta entidad se producen: algodon, ortiga grande, huinaré, izote, lechuguilla, malva, pochote, plátano, maguey, ramié y timbiriche.

2. No se conocen otras distintas denominaciones de textiles.

3. Se ignora su calidad porque no se han explotado hasta hoy.

4. Lozano.

5. Exceptuando la primera, cuarta y quinta, todas son abundantes.

6. Todas son silvestres, excepto el algodon, plátano y maguey.

7. El terreno en que crecen es muy variado, pero parece que la lechuguilla es propia de la montaña, y de los terrenos areniscos el ramié.

8. Se conocen con los mismos nombres en las municipalidades circunvecinas.

9. Se ignora la manera de beneficiar la fibra, puesto que no han sido explotadas.

10. Se ignora por la razon anterior.

11. No se fabrican ningunos objetos.

12. No se exporta.

13. Ningunas, por cuya circunstancia se ignoran los fletes.

14. Ningunos.

15. A cero.

Amatepec, Setiembre 7 de 1887.—*Tomás Miranda.*

MUNICIPALIDAD DE OCOYOACAC.

1. En esta demarcacion sólo se produce el textil denominado maguey.

2. No se conocen en esta localidad más textiles que el ya mencionado.

3. La fibra que se extrae de esta planta es de color blanco y se conoce con el nombre de *ixtle*.

4. Dichas plantas son frondosas, todas de buena clase, de color verde unas y otras blanquizcas.

5. Existen con abundancia en esta demarcacion.

6. Todas son cultivadas.

7. El terreno en que crecen es barreal en su mayor parte, situadas en lomas, cerros y algunas entre la poblacion.

8. No se sabe si en otras localidades se conozca la planta del maguey con otro nombre distinto á éste.

9. Para beneficiar la fibra en esta localidad; se cortan las hojas ó pencas del maguey y se ponen al fuego; una vez cocidas, se aparta la carnosidad y queda la fibra, que lavada bien en seguida, se puede luego hacer uso de ella.

10. En esta localidad tiene el valor de seis centavos libra.

11. Los objetos que se fabrican en esta localidad con la fibra beneficiada se llaman *ayates*, y valen doce y diez y ocho reales docena, ó tres pesos, segun es el tamaño.

12. Nunca se ha exportado esta fibra para el extranjero.

13. Las plazas de consumo de la fibra de esta localidad, son las de Toluca y México, y no se paga ningun flete por el trasporte porque los mismos dueños lo llevan en hombros.

14. No reporta ningunos gravámenes.

15. Aproximadamente se beneficiarán al año 20 quintales de dicha fibra en esta localidad.

Ocoyoacac, Agosto 1º de 1887.—El agente de agricultura y comercio, *Conrado Tenorio.*

MUNICIPALIDAD DE TENANCINGO.

1. Se producen en esta demarcacion, ortiga grande, ixtle, jonote, lechuguilla, maguey de todas clases, malva y tlalamate.

2. El tlalamate, que produce una fibra sumamente resistente, muy abundante, que alcanza una longitud hasta de un metro, pero que no se explota.

3. Contestada en la anterior.

4. La ortiga grande en arbusto, el maguey en las formas conocidas, el jonote en bejuco, la malva y el tlalamate en forma de maleza.

5. Existen en abundancia.

6. Con excepcion del maguey, las demas son silvestres.

7. Se producen en toda clase de terreno.

8. Los nombres son los mismos generalmente conocidos.

9. La fibra se produce ó extrae por pudrimiento ó maceracion.

10. No se han hecho sino pequeñas experiencias, y por esto no hay precio conocido.

11 á la 15. Contestadas en la anterior.

Tenancingo, Agosto 18 de 1887.—*Lauro Núñez.*

OAXACA.

MUNICIPALIDAD DE TEOPOXCO.

1. Sólo se conocen la llamada mala mujer ú ortiga grande, izote, jonote, maguey de pulque blanco, malva, mariguana y yuca.

2. Se conocen otras distintas, pero se ignoran sus nombres.

3. La fibra que se extrae de las plantas es buena para los usos á que se destina.

4. El aspecto de las plantas es el mismo que la de todas las que se producen en los países fértiles.

5. Algunas existen en abundancia y otras son escasas.

6. Las hay silvestres y tambien de cultivo.

7. El terreno en que crecen es pedregoso, arenoso y barreal; algunas están en llano y otras en la montaña.

8. Se ignora si las plantas que existen en esta localidad se conocen con diferente nombre en otros lugares.

9. La fibra despues que se extrae de la planta se pone á secar, y despues de algunos dias no se hace más que mojarla en agua á fin de que se vuelva blanda, y se fabrican varios objetos despues.

10. La fibra no tiene valor determinado y sólo la benefician para el uso particular.

11. La fibra beneficiada, á más de servir para hacer varios objetos, se emplea tambien para fabricar casas.

12. La fibra no se exporta á ninguna parte y sólo se sirven de ella los mismos que la fabrican.

13. Las plazas de consumo podian ser la de Huehuetlan, Huautla y la de la Cabecera.

14. No reporta ningun gravámen en la actualidad.

15. No se puede hacer un cálculo aproximativo á lo que ascenderá la fibra beneficiada porque no se explota del diario, sólo cuando tienen necesidad de fabricar algun objeto.

Santa María Teopoxco, Mayo 28 de 1887.—Por el Presidente municipal, *Cándido Daza.*

MUNICIPALIDAD DE SAN GABRIEL CASA BLANCA.

1. Lechuguilla la hay en abundancia en las montañas.

2. Maguey de Espadilla, se da en terreno pedregoso en las montañas.

3. Maguey de Rabo de Leon, éste es abundante en las montañas.

4. Malvà, esta planta es silvestre y se da en abundancia en el tiempo de aguas.

5. Pochote, este árbol abunda en las montañas y llanos y es silvestre.

6. Plátano, sólo el de Guinea en poca porcion y de cultivos.

7. Tuna de cardon, es silvestre y se produce en los llanos y montañas.

8. Tuna de pitalla, es silvestre, y se da en los lugares ántes mencionados.

9. Tuna de xoconoxtle, es silvestre, y se da en los mismos lugares.

10. Tuna de giotilla, es silvestre, y se da en id., id.

11. Tuna de tetecho, es silvestre, y se da en abundancia en las montañas.

12. Tuna de nopal de Castilla, que se nombra "conoxcle," es algo escasa y de cultivo la planta.

13. La fibra no se beneficia en esta localidad, por cuya razon no doy ningun pormenor, y es cuanto en el particular puedo contestar.

San Gabriel Casa Blanca, Mayo 20 de 1887.—Por el Agente municipal, *Cleto Merino*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE TEOTITLAN DEL CAMINO.

1. Sólo se producen en esta localidad el algodon de arbolito, pues el comun no se cultiva; cardon, de cuya tuna se hace un pulque llamado nochoele; coco, chichicastle, mala mujer, ortiga, izote, jonote, lechuguilla, maguey de distintas clases, como son el de pulque, el de mezcal, de espadilla y rabo de leon; malva, pochote, plátano de la India, de penca, manzano, enano, Costa Rica, morado, de seda, peron y guineo; tuna de varias especies, como son: tuna de nopal, morada y amarilla, pitahaya, giotilla y xoconoxtle. No se cono-

cen el cáñamo, el huinaré, el henequen, el junquillo, el lino, la mariguana, la palma cimarrona, la pita, el ramié, la samandoque, el timbirichi, la yuca y el zotol.

2. Con las mismas denominaciones se conocen los textiles de que vamos hablando, y sólo se duda si en otras partes sean los mismos que acá se conocen.

3. No se conocen las calidades de las fibras de las plantas que se mencionan, porque no se explotan en este lugar.

4. El aspecto de las plantas es: el arbolito de algodon su altura puede ser hasta de cuatro varas, sus hojas parecidas al del algodon comun, como de 2½ piés de tamaño, en forma de mano, terminadas en picos ú ondas. El cardon es un tronco de cuyo árbol salen muchas pencas rollizas y con canales, formando filos con espinas como de 6 ó 7 piés de grueso, y tienen una altura como de quince varas en lo general. El chichicascle que acá se conoce, es un bejuco que generalmente nace, crece y se enreda en las cercas ó corrales, tanto en el campo como en la poblacion; su color es verde cenizo, sus hojas como de dos pulgadas de tamaño que terminan en puntas ó picos, su flor en racimitos amarillos. La mala mujer silvestre: son unos arbustos, de altura hasta de unas seis varas, con muchos tallos ó ramas espinosas; sus hojas como del tamaño de una mano, tambien espinosas y muy ponzoñosas cuando por descuido toca en el cuerpo; termina en picos y arroja una leche blanca cuando se troza. Hay otra clase dentro de la poblacion, á manera de arbustos, tallos delgados, sus hojas como de una cuarta de largo, con aguates y muy ponzoñosas como las primeras, su co-

lor verde oscuro y las primeras verde cenizo. La ortiga es una yerba, sus matas como de una tercia de alto, con aguates, sus hojas que tambien pican y arden y del tamaño de la de la yerbabuena. El izote es un árbol que crece á la altura de 6 ó 7 varas en desigualdad; del tronco nacen multitud de varas, y en cada una, en la punta de sus hojas, se forma un conjunto, especie de escoba; estas hojas, de la figura del maguey, fibrosas y delgadas, como de media vara de largo, sirven tambien para amarrar algunas cosas en proporcion. El jonote es un árbol que se eleva hasta unas 7 ú 8 varas de altura, sus hojas redondas, del tamaño de la palma de la mano, color verde cenizo, la cáscara gruesa y fibrosa y sirve para atar algunas cosas; en la Sierra y tierra baja hacen reatas. La lechuguilla, sus matas como las del maguey, sus pencas algo curvas como de dos tercias de largo generalmente, y en el canto puas ganchosas como el maguey; su flor es una varita delgada en cuya punta da una semillita. El maguey de pulque sus matas se forman de pencas, el largo de éstas será de dos varas, con excepciones, y una tercia de ancho, fibrosas. Las demas clases de maguey sus pencas son desde una tercia de largo hasta una vara; unas como de tres pulgadas de ancho y otras de una vara. El maguey rabo de leon da ó produce una vara como de dos de largo, cubierta de unas chichitas ó cacayas como pitoncillos, disminuyéndose en tamaño hasta terminar en punta, formando el rabo de leon, sus pencas cortas como de media vara, algo rojas. La malva es una mata como de media vara de altura, algo tendida hácia el suelo, sus hojas redondas, su

tamaño de una á dos pulgadas. El pochote es un árbol más ó ménos grande, y suele crecer á la altura de 6 ó 7 varas; produce una fruta rolliza más ó ménos grande, formando un cono como de una ochava de largo, cuya cáscara de la fruta es gruesa como la jícara.

5. No hay en abundancia, tanto en las de cultivo como en las silvestres, á excepcion de la tuna que hay varias, lo mismo que el maguey.

6. El plátano y la tuna de nopal se cultivan.

7. El terreno en que nacen y crecen, tanto en cerro como en llano y cualquiera altura, no siendo tierra blanca, y aunque sea dura y pedregosa, y aun barrosa.

8. No puede decirse con certeza si en otras localidades tengan diferentes nombres, y más bien se cree que las plantas de que se habla, tengan los mismos por ser tan comunes y conocidas.

9. No se dice de qué manera se benefician las fibras, porque en este lugar no se hace uso de ellas, mas que de vez en cuando; el maguey, cáscara de plátano y jonote sirven para atar cosas bruscas, como para amarrar zacate, corrales, etc.

10. No se dice el valor de la fibra porque no se vende sino en poblaciones distantes á ésta, que de la fibra del maguey tuercen reatas, trenzan lazos, madeja de hilo delgado y otros para jarcia.

11. No se fabrican ningunos objetos ni la fibra se beneficia.

12. No hay exportacion.

13. Las plazas más inmediatas donde la fibra del maguey se consume, segun el uso que de ella se hace, como es el mecate y jarcia, son esta cabecera, Ajalpa

y Tehuacan, y se ignora el valor del trasporte porque los mismos fabricantes en cantidades pequeñas lo trasportan á los lugares del expendio.

14. Los gravámenes que reporta son los derechos que pagan los fabricantes, impuestos por el Estado.

15. En esta localidad no se beneficia la fibra.

Teotitlan del Camino, Mayo 18 de 1887.—*Bernardo Carbajal.*

MUNICIPALIDAD DE MIAHUATLAN.

1. En esta localidad se producen todos los textiles á que alude la pregunta.

2. Se conocen el malvabisco y la seda silvestre.

3. Los indígenas del país sólo explotan el maguey y sus variedades, obteniendo una mala calidad de fibra, debido al sistema primitivo que emplean en la extraccion de ella.

4. Todo los textiles que se producen aquí presentan un aspecto sano y vigoroso.

5. El maguey y sus variedades existe en gran abundancia.

6. Sólo se cultivan las variedades de maguey, que producen mayor cantidad de pulque y el vino llamado *mezcal.*

7. Son lomas y planos arenosos.

8. En muchos pueblos dan diferente nombre á la misma planta.

9. Se deja el textil entrar en fermentacion dispersiva, pútrida, se raspa entre dos pedazos de madera pa-

ra separar la pulpa, se lava la fibra que se obtiene y la declara lista para el mercado.

10. No se hacen públicas ventas de fibras sin manufacturar.

11. Se fabrica sólo cordaje corriente y vale de dos á tres centavos libra. Este precio es muy firme, pues en cinco años nunca lo he visto variar. Debo añadir, que si la fibra manufacturada en cordeles se cotiza de dos á tres centavos la libra, es claro que los indígenas pueden producir la fibra de uno á uno y medio centavos la libra.

12. No se exporta nada.

13. La fibra que se produce en este distrito, se consume aquí mismo. Los indígenas la traen en la espalda y se ignora el flete que ellos cargan á su mercancía.

14. Es tan pequeña la produccion, que seria poco ménos que imposible el gravarla.

15. A 37,000 libras.

Consideraciones generales.

1ª Indudablemente este distrito es uno de los más capaces para la produccion de textiles, que se halla en el más completo abandono.

2ª Los textiles se producen aquí con maravillosa lozanía en las tierras más pobres y sin casi demandar gastos de cultivo. El maguey, familia de las amarilídeas, género del agave, se produce aquí espontáneamente.

3ª Enfáticamente puede asegurarse, sin el menor temor, que este distrito es capaz de obtener docenas

de millones de pesos con los productos del maguey. El maguey produce alcohol y excelente fibra. La cantidad que puede producirse aquí de fibra simplemente, es enorme. Los brazos están hoy sin ocupacion ninguna, y es éste uno de los más bellos climas de la tierra.

4ª Con referencia á mercado para la fibra del maguey, sabido es que en Europa y Estados Unidos comienzan á fabricarse puertas, ventanas, cofres, casas, techos, toda clase de muebles, y lo que es más, cajas para música, pianos, valdes y bateas para lavar, chimeneas para el fuego, é intentan hacer estufas para cocinar. La fibra, el textil, está reemplazando las más bellas maderas con ventaja, lo que cada dia amplía la demanda. Todos los habitantes de este distrito se encuentran en la mayor miseria, lo que hace estar el campo enteramente limpio para la explotacion.

5ª La seda se produce aquí maravillosamente bien, y tambien está este cultivo enteramente abandonado. El ramié y los demas textiles se encuentran en el mismo caso.

Miel de abeja.

6ª Ninguna.

7ª Casi nada se produce actualmente, pues la mayor parte de la cera que se usa es importada. Este distrito puede producir enormes cantidades desconocidas de miel y cera.

8ª La miel no viene al mercado. Es consumida en las fincas que la producen. La poquísima cera que viene se vende en el acto á un peso la libra.

9ª No conozco las clases de abejas que aquí se cultivan.

10ª Sí existen colmenas en los bosques, sin explotar.

11ª Todas las abejas que se explotan en esta localidad, producen miel y cera.

12ª Un peso por libra.

13ª No siendo la produccion de miel y cera una industria que se cultive regularmente, es imposible averiguar el costo exacto de la extraccion de miel y blanqueo de cera.

14ª Aquí mismo se consume la produccion de miel y cera; y no podia ser de otra manera, supuesto que el 99 por 100 de la cera que se usa, es importada del extranjero.

15ª Como la cera y miel no se exportan, vienen envasados sin regularidad.

16ª Para decir qué es necesario para que este país produzca miel y cera para la exportacion, debo ántes decir por qué no produce actualmente esas cosas, siquiera para el consumo del Estado, que consume anualmente cerca de un millon de pesos en cera importada del extranjero, además de unas 40,000 libras de estearina que seguramente es para mezclar con la cera; y tambien se importan del extranjero unas 30,000 libras de velas esteáricas y de parafina.

17ª Pues bien; los habitantes del distrito de Miahuatlan no producen nada porque están sumidos en la mayor ignorancia; están en la mayor ignorancia porque están en la mayor miseria; porque no han encontrado una mano amiga que les ayude á dar el primer paso.

18ª Segun el cuadro estadístico de la Secretaría del gobierno de Oaxaca, la produccion anual de Miahuatlan es como sigue:

Arveja, 50 fanegas	$	150 00
Frijol, 1,347 idem		4,041 00
Garbanzo, 323 idem		669 00
Haba, 44 idem		88 00
Maíz, 90,240 idem		90,240 00
Trigo, 1,325 idem		2,650 00
Ajos, 60 cargas		90 00
Cebollas, 44 idem		44 00
Coles, 75 docenas		18 00
Lechugas, 40 cargas		20 00
Miltomates, 396 fanegas		533 00
Rábanos, 56 cargas		28 00
Tomates, 126 idem		186 00
Especias, café, cacao y pastos		25,583 00
Algodon, pulque, mezcal, palma y seda		49,382 00
Semillas y frutos oleaginosos		4,505 00
Produccion total	$	178,227 00

19ª Los habitantes del distrito son unos 39,000 próximamente. Repartiendo entre ellos la cifra de $178,227, viene á tocar por habitante una produccion total de poco más de cuatro pesos. Por desgracia son estos números oficiales y enteramente conformes con mis cálculos privados.

20ª El lector podrá imaginarse lo que será un distrito que por toda produccion da á razon de cuatro pesos por habitante. Un pueblo semejante tiene que ser

un país de mendigos, y así es en efecto. Aquí hay tiendas que venden de 4 á 6 pesos al mes: para hacer esa venta usan en general una casa de adobe, cuarto para tienda, mostrador, dependiente y un capital de 2 á 3 pesos; todo lo cual viene á dar una ganancia mensual de 2 á 3 pesos por casa, cuarto, mostrador, dependiente y capital, con cuya ganancia deben alimentarse, vestirse, reparar la casa y pagar contribuciones.

21ª Si uno quiere que un habitante de Miahuatlan vaya á trabajar á la region del café, en el distrito de Pochutla, puede uno conseguir al habitante. Éste recibe un peso adelantado y tiene obligacion de llevar hasta 40 libras de carga en sus espaldas por el mismo peso. Emplea tres dias, usando sus propios alimentos, para llegar á la region del café; allí trabaja cuatro dias por el peso que recibió, y regresa en dos dias. De modo que hizo el hombre nueve dias de durísimo trabajo para ganar un peso.

22ª Una carreta de leña vale en esta plaza de cuatro á seis reales. El leñero gasta un dia para cortar la leña en la montaña, un dia para bajarla de la montaña á su pueblo, y un dia para traerla al mercado. Son tres dias de trabajo que un hombre hace con sus bueyes y su carreta, por seis reales; pero el mercado es muy reducido, y á veces tiene que vender la carreta de leña por tres reales, y aun se queda sin poder venderla á ningun precio.

23ª Además, la Jefatura política cobra al año 17,187 pesos 80 centavos de contribucion. El colector de rentas cobra 2,801 pesos por contribuciones directas y unos 5,000 pesos por alcabalas. El municipio cobra

contribucion á las mercancías por el piso que ocupan al venderse en el mercado, así como otras pequeñas contribuciones; y obliga á los habitantes á servir de policías gratúitamente. La Iglesia cobra $14.50 cs. por cada matrimonio, $1.25 cs. por cada bautizo, é incontable cantidad por misas, Semana Santa y tal multitud de fiestas, que raro es el dia que no hay alguna. Otros males de gravísima trascendencia podian ser aquí apuntados; pero debo concretarme á dar los informes pedidos por el supremo Gobierno de la República.

24ª Como se ve, la situacion de este Distrito es de tal manera desastroza, que los habitantes están en absoluta imposibilidad de moverse.

25ª Para que los habitantes de este Distrito produzcan miel y cera, seria necesario comenzar por establecer aquí un banco agrícola con $ 500,000 de capital, cuyo banco daria dinero á bajo interes á los agricultores, que pagarian perfectamente, y á corto plazo, con el producto de sus colmenas.

16ª Este seria un gran paso para crear el comercio de miel y cera, que tal vez llegaria á proporciones realmente desconocidas. Otro tanto puede decirse con referencia á los textiles.

Plantas industriales.

27ª Para contestar con algun órden, dividiré por grupos las plantas que en este Distrito se producen.

Cereales.

28ª Maíz.—Se produce en gran abundancia en todo el Distrito. El precio actual es de medio centavo por

libra, y se cosechan veinte millones de libras en buenos años de cosecha, en los que la produccion es superior al consumo y no puede exportarse por falta de vias baratas de comunicacion.

29ª Alverja.—Se produce muy bien pero no se cultiva. Solo se cosechan en el Distrito de 50 á 100 fanegas, que se venden á 3 pesos fanega, lo que es á uno y medio centavos libra.

30ª Cebada.—Se produce muy bien en las partes de tierra alta. No se cultiva absolutamente.

31ª Frijol negro.—Se produce bien en todo el Distrito, cuya cosecha anual es de 300,000 libras. El precio varia de 1 á 2 centavos libra.

32. Garbanzo.—Se produce bien pero casi no se cultiva.

33ª Trigo y haba.—Se producen muy bien. Casi no se cultivan.

Tubérculos y raíces feculentas.

34ª Camote, yuca, name, jícamas, papas.—Se producen bien en todo el Distrito. Casi no se cultivan.

Hortaliza.

35ª El Distrito tiene maravillosa capacidad para producir acelgas, alcachofas, ajos, betabel, cebollas, coles, lechugas, nabos, rábanos, tomates, zanahoria, y seguramente se producen bien los espárragos y las fresas.

36ª Yo sembré aquí dos hectaras de tierra, de hortaliza. No pude vender la produccion y tuve que man-

dar regalarla, pues los habitantes no pueden comprar legumbres aunque sean baratísimas. Así, pues, no se cultiva ninguna, con excepcion de algo de tomate.

37ª La hortaliza que se produce en este Distrito es indudablemente superior á las renombradas legumbres de California. Un clima tan suave como éste, produce tomates y cebollas insuperables. Las coles presentan un aspecto que asombra al plantador. Las coliflores y la zanahoria se producen perfectamente en las tierras altas.

38ª Entre sus inmensos recursos, Miahuatlan debe contar sin disputa, su hortaliza. Las grandes playas del Pacífico son un mercado que Miahuatlan tiene abierto desde el Mar de Cortés hasta el Cabo de Hornos.

Cacao. Café.

39ª Se prôducen muy bien en el Distrito y hay buena extension de tierra para ensanchar el cultivo de estos granos. Actualmente se cultivan en muy pequeña escala y no he podido encontrar datos ciertos de lo que se haya producido en la cosecha de 1886 á 1887.

Forrajes.

40ª Hay grande extension de terrenos para la industria pecuaria. Se producen actualmente alfalfa y zacate de maíz.

Plantas tintoreales.

41ª La cochinilla se produce muy bien en este Distrito. El cultivo de ella se ha abandonado completamente por los bajos precios.

Plantas industriales.

42ª Caña de azúcar.—Casi no se cultiva en el Distrito. En las tierras que están expuestas á las brisas del Océano Pacífico, Miahuatlan, puede producir enormes cantidades de azúcar á bajo precio, sin temer la competencia de la remolacha en las posesiones españolas.

43ª Tabaco.—Sólo se cultiva en cantidades inapreciables. Puede el Distrito producir mucho.

Conclusion.

44ª Miahuatlan está bien regado por varios manantiales y algunos arroyos que corren en todas direcciones en el Distrito. Indudablemente la mayor parte de las tierras planas pueden ser bien regadas. Todas las frutas tropicales é intertropicales pueden ser bien producidas. No debe dudarse que los primeros ensayos en el olivo y la vid enseñarán que aquí puede producirse vino y aceite por millones, así como seda, miel, cera, azúcar, café, cacao, tabaco, fibras, legumbres, queso, mantequilla, maderas y todo lo que puede necesitar un pueblo para llegar á ser culto y grande.

Miahuatlan, Estado de Oaxaca, Agosto 1º de 1887.
—*Cárlos Gris.*

PUEBLA.

MUNICIPALIDAD DE CHALCHICOMULA.

1. En esta Municipalidad, así como en la mayor parte de las demas que corresponden á este Distrito, se producen los textiles denominados chichicastle, izote, maguey y malva.

2. No se tiene conocimiento en esta localidad de otros textiles distintos de los que expresa la primera pregunta del cuestionario.

3. No se explota en este Distrito la fibra de los textiles que en él se producen, con excepcion de la del maguey, de la cual se aprovecha una parte ínfima.

4. El aspecto de las plantas enunciadas es igual al que presentan las de la misma especie existentes en otras localidades, de manera que no pueden considerarse como una variedad propia de esta localidad.

5. Las plantas ya citadas existen en abundancia, con excepcion del chichicastle, porque los propietarios de los terrenos lo destruyen, acaso por la molestia que ocasionan las espinas de sus hojas.

6. Tanto el izote, como el chichicastle y la malva son silvestres, y solamente el maguey se cultiva para aprovechar su jugo en la elaboracion del pulque.

7. El terreno en que las repetidas plantas crecen, es generalmente arenoso y en llanuras; pero son suscep-

tibles de desarrollarse en terreno barreal, segun lo demuestra la existencia de ellas en otras localidades.

8. Ninguno de los textiles existentes en este Distrito es peculiar á él, ni conocido con otros nombres que los ya enunciados.

9. Como ántes se ha indicado, la única fibra que en este Distrito se aprovecha en muy pequeña cantidad es la del maguey, á la cual no se le dan otros beneficios que el de lavarla cuando está fresca, ó bien se deja secar la hoja de la planta y se maja para descortezarla.

10. La fibra últimamente citada no tiene valor determinado por libra, arroba ó quintal, porque hasta ahora no ha sido considerada como artículo de comercio.

11. Con la fibra del maguey seca y descortezada se fabrican las balonas de que generalmente se hace uso en las haciendas en sustitucion de las colleras.

12 á 14. No se exportan los textiles producidos en este Distrito, ni en el país tienen plaza alguna de consumo, y por no haberse reputado como artículos de comercio no reportan gravámen fiscal.

15. Tanto por la poca importancia de la cantidad que se aprovecha de la fibra del maguey, como porque no se acostumbra pesarla, no es posible determinar á cuánto asciende aproximadamente el consumo de ella en el Distrito.

Chalchicomula, 30 de Julio de 1887.—*C. Couttolene.*

SINALOA.

MUNICIPALIDAD DE BADIRAHUATO.

1. De los textiles que constan en esta pregunta, se conocen en este Distrito: algodon, mala mujer, henequen, lechuguilla, maguey y sus variedades, malva, palma cimarrona, pochote, plátano y tuna.

2. Los distintos textiles que aquí se conocen á más de los mencionados, son: aguama, mimbre, chipil, batoco, tecomazoche, guasima, vinolo y colotahui.

3. Con excepcion del ixtle producido por el maguey y sus variedades, así como el hilo del pochote y algodon, que son los que se utilizan en estos pueblos, las hebras de las demas plantas sólo son conocidas, no se utilizan.

4. Las plantas llamadas tecomazoche, chipil, batoco, guasima y vinolo, son árboles grandes; el mimbre es arbusto; el colotahui es de la familia de la malva.

5. Con excepcion del vinolo y el chipil que abundan, las demas plantas son escasas.

6. Todas son silvestres.

7. En toda clase de terreno se conocen dichas plantas.

8. El mismo nombre llevan las plantas en las localidades inmediatas á ésta.

9. Ya se dijo en la contestacion número 3, que no se utilizan las fibras de todas las plantos sino el ixtle que

produce el maguey y sus variedades; las demas puramente son conocidas.

10. La arroba de ixtle se suele comprar á dos pesos en estos pueblos.

11. No se labran fibras en este Distrito.

12. No se exportan.

13. No se llevan á plazas.

14. No reportan gravámenes.

15. No tiene contestacion.

Badirahuato, Agosto 9 de 1887.—*E. Abitia.*

TABASCO.

MUNICIPALIDAD DE CÁRDENAS.

1. Se produce el algodon, chichicastle, pochote, pita y ortiga.

2. Ixtle, jolosin, majagua, capulin, ceibon y otras varias.

3. El pochote, jolosin, majagua y capulin dan una fibra ordinaria, asemejándose las unas á las otras. El ixtle da una fibra muy blanca y fina como la seda. El ceibon produce una fibra muy resistente y libre de humedad. Al chichicastle, pochote y pita no se les extrae la fibra.

4. Algodon hay de dos clases: uno de árbol, que se desarrolla como más de cinco ó seis varas de altura, y otro de arbusto como de tres á cuatro piés de altura. El chichicastle: hay dos plantas conocidas con este nombre; una, un árbol poco corpulento, de hojas grandes, casi redondas, gruesas y ásperas, produce una fruta parecida á la fresa, de sabor dulce agradable, la cual es comida por una parte de los que la conocen; la otra planta es un arbusto pequeño en forma de cepas, de hojas de forma oblonga muy ásperas, y cuando tocan la piel en cualquiera parte del cuerpo, produce ronchas ó cardenales como un cáustico. Pochote: árbol de regular desarrollo, poco ramaje; en los meses de Abril

y Mayo se cuaja de bellotas y produce un algodon blanco y abundante, muestra el defecto, á diferencia del algodon, que éste, cuando abre sus capullos, la fibra queda casi desprendida de la cáscara y la semilla seca; miéntras que el pochote abre el capullo, la fibra queda bastante incrustada en la cáscara y la semilla con una resina amarillenta abundante. La pita es una planta de hojas largas y acanaladas, cubiertas las orillas de espinas, cuyas hojas nacen del mismo tronco de la planta; se destina á formar cercas en las fincas del campo. Ortiga: una planta pequeña parecida al cardo. Ixtle: muy parecido á la pita, con la diferencia de que esta planta tiene las espinas en direccion á la punta de la hoja, y el ixtle para el tronco. Jolosin: árbol de poca elevacion y desarrollo, hojas relativamente grandes formando tres picos, flor blanca y fruta menuda; el diámetro del árbol más desarrollado será de tres ó cuatro pulgadas y la elevacion de cuatro ó seis metros. Majagua: árbol del mismo desarrollo del jolosin en lo alto; no así en el grueso, que no llega al del jolosin. Capulin: árbol de mayor desarrollo que el majagua, hoja oblonga, menuda, produce una fruta redonda pequeña de muy buen sabor. Ceiba: árbol muy hermoso y corpulento, abundante y largo ramaje, pudiendo encontrarse algunos de un diámetro en el tronco hasta de dos metros; de este árbol se construyen canoas.

5. Con excepcion del algodon, son abundantes.
6. Con excepcion del algodon, son silvestres.
7. Terreno arenoso y barreal y en llanuras.
8. No hay datos sobre esto.

9. El ixtle: cortan las hojas y las raspan con una espadilla ú omoplato de res; se probó una vez una maquinaria traida con el objeto de raspar esta planta, pero no dió resultado alguno, perdiendo los empresarios todo el capital; mostraron las hojas que tienen el defecto de tener por una cara una corteza muy fuerte y enredada. El jolosin y el ceibon, arrancan del árbol las tiras de corteza, las ponen dentro de agua á podrir por espacio de seis ú ocho dias; despues de este tiempo, cuando ya la cáscara está separada del filamento, se pone á secar al sol; el jolosin se vuelve blanco y el ceibon amarillento. La majagua y el capulin, se arrancan las tiras de corteza, y al mismo tiempo de irlas arrancando se van quebrando á las distancias menores posibles; en seguida se pone al sol; la majagua toma un color amarillento y el capulin tira á rojo.

10. El único de estos textiles que llega al mercado es el ixtle, y vale unos 38 centavos libra.

11. Sólo fabrican del ixtle grupas y brazos de hamacas; los zapateros lo gastan en el cosido del calzado, y la gente indigente y proletaria hace hilo para coser sus ropas gruesas; de las otras fibras su uso es casi nulo, el mayor empleo es para amarrar tabaco; las grupas se venden á $1.25 cs. ó á $1.50 cs. cada una, y los brazos de hamacas de 1 peso á $1.25 cs. par.

12. No se exporta para ninguna parte por su reducido beneficio.

13. No se consume fuera del Estado más que el ixtle, que se consume en la capital de la República, y eso de otras procedencias.

14. Ninguno.

15. No hay datos sobre esto, pero la produccion es sumamente insignificante.

Nota.—No me he detenido á hablar sobre el algodon, pues son meramente ensayos los que se están haciendo para generalizar el cultivo de esta fibra; los experimentos hechos el pasado y presente año han dado buen resultado; se cosecha una fibra blanca y abundante desarrollada con facilidad; los inconvenientes que tiene son la falta de brazos, que se necesitan muchos para la recoleccion, y la falta de vias de comunicacion.

La planta que el cuestionario llama huinaré ú olatle, me informan que es la conocida aquí por "malva de puerco;" es un arbusto de hojas largas y produce un vástago ó gajo principal en el centro, que crece como un metro. La que en el cuestionario se llama timbiriche, se conoce aquí con el nombre de "piñuela;" es una planta parecida á la pita, y produce una fruta larga muy ácida y es buena para comer; ambas son silvestres y á ninguna se le extrae filamento. El plátano tuna ó rosado no se sabe aquí cuál será; entre la multitud de plátanos que tenemos aquí, hay uno que, tanto el cuerpo del árbol como la fruta, son de color colorado escarlata; se beneficia y no se extrae fibra.

Cárdenas, Agosto 12 de 1887.—*Fernando del Rio.*

VERACRUZ.

DISTRITO DE OZULUAMA.

1. Se produce algodon, cardon, chichicastle, mala mujer y ortiga grande y pequeña, izote, malva de dos clases, palma, ramié, que he empezado á cultivar de la semilla que esa Secretaría tuvo á bien enviarme.

2. La ceiva, árbol que se da en los bosques, produce un capuyo de algodon fino.

3. Sapupe, que se explota en pequeño; es blanco y sólido.

4. La ceiva y el hule son árboles grandes y frondosos, trasplantables. El sapupe, planta de vara y media de altura, jugosa y trasplantable.

5. Abundan: cardon, chichicastle, mala mujer, ortiga, malva y palma.

6. Sólo el sapupe se cultiva.

7. En distintos terrenos crecen, en los bosques pedregosos, arenosos, llanuras y pequeñas montañas.

8. Al cardon en Tamaulipas le dicen guapilla; al izote, pita; al sapupe, jarcia, y en otras henequen.

9. El sapupe se extrae su fibra á mano por medio de una tenaza de madera que se aprieta con la mano izquierda y se tira con la derecha, saliendo la fibra, que se lava y se pone á secar.

10. La libra de sapupe vale seis centavos.

11. Sogas, morrales y mancornados ó cuatanas, á 18 centavos libra.

12. No hay exportacion.

13. No hay plazas de consumo, por ser miserable esta industria.

14. No tiene ningun gravámen.

15. A 25 pesos entre varios expendedores.

Ozuluama, Agosto 13 de 1887.—*Próspero A. Ortiz.*

PRODUCCION DEL CAFÉ.

1. ¿Se cultiva el café en esa localidad?
2. ¿Qué clase de tierras dedican á su cultivo?
3. ¿Se cultiva con sombra ó sin ella?
4. ¿Qué plantas se emplean para la sombra?
5. ¿A los cuántos años de plantadas dan producto?
6. ¿Cuántas cosechas se hacen al año?
7. ¿Qué sistema emplean para beneficiar el café en cereza y quitarle el pergamino?
8. ¿En cuántas clases se clasifica el café limpio?
9. ¿Cuál es el precio medio de cada clase?
10. ¿Qué cantidad de cada clase se cosecha anualmente en esa localidad?
11. ¿Qué número de arbustos hay aproximadamente en ella?
12. ¿Qué nombre llevan las fincas cafeteras de esa?
13. ¿A cuánto asciende el gasto de produccion por fanega ó por hectara?
14. ¿Qué número de plantas caben en dicha extension?
15. ¿Cuáles son las plazas de consumo, y qué flete paga el quintal de café por conduccion á dicha plaza?
16. ¿Qué impuestos reportan las fincas cafeteras?

17. ¿El Gobierno de ese Estado ha establecido alguna prima para los cultivadores de café?

18. ¿Goza de algunas exenciones el cultivo?

19. ¿Hay facilidades para su venta?

20. ¿Hay aviadores?

21. ¿Bajo qué condiciones se hace el avío?

22. ¿Hay posibilidad de darle mayor incremento al cultivo?

23. ¿Se practican sistemas especiales de cultivo?

24. ¿A qué partes del extranjero se exporta?

25. ¿Es lucrativa la exportacion?

26. ¿En qué relacion está la exportacion con el consumo interior?

27. ¿Cuáles son los gastos por quintal para exportarlo?

VERACRUZ.

CANTON DE HUATUSCO.—MIRADOR.

1. Sí.

2, Con excepcion de terrenos cenagosos ó muy secos, todo el terreno en el canton de Huatusco es cultivable, en la altura de 2,000 hasta 4,600 piés. En general predominan terrenos aluviales, descomposiciones de pórfidos y basaltos con una capa más ó ménos gruesa de humus; muy pocos son exclusivamente volcánicos, cenizos, sobre una capa de arcilla, y de preferencia se ocupan mesetas y cañadas de poco declive para el cultivo del café.

3. En general con sombra.

4. El plátano y toda clase de árboles que accidentalmente existan en el terreno sembrado.

5. Desde el segundo año comienzan á dar algunos granos; las mejores cosechas se esperan del quinto al décimo año.

6. Una, que se reparte desde Noviembre hasta Mayo y Junio.

7. Se emplean los dos sistemas, secando la cereza entera y descortezándola primero (despulpe). Para descascarar ó limpiar el café seco, se hace mayormente

uso del mortero de mano; algunos cultivadores emplean trillas de madera ó piedra; muy pocos maquinaria, ya más complicada y más ó ménos perfecta.

8. En general nada más una clase se hace; pero algunos cultivadores comienzan á usar maquinaria para separar cuatro clases: grano grande, mediano, chico y caracolillo ó perla; quebrado y machacado, de todos modos se aparta.

9. Caracolillo ó perla guarda el mejor precio, y siguen, con diferencia de uno á dos pesos por quintal, las demas clases, segun su tamaño. Actualmente el precio varía de 15 á 18 pesos la clase corriente.

10. Como no se hace en general aún la separacion en clases, nada más en globo podrá estimarse la cosecha anual del canton en treinta á cincuenta mil quintales.

11. Supuesto que se podrá calcular el producto médio de cada arbusto en media libra, deberán existir de seis á diez millones de arbustos de café en el canton.

12. Son difíciles de enumerar todas las fincas del canton, habiéndolas de algunos cientos nada más, hasta de cientos de miles de arbustos. En el municipio de Huatusco son fincas de consideracion la Cuchilla, Chocotla, Mesa del Señor, Cotecontla; en el municipio de Tlacotepec, exclusivamente cafetero, La Luz, Actópan; en el municipio de Totutla, el Mirador, Naranjos, Tlapala, Colcahualco, etc.

13. Desde formar la almácigа hasta que llegue á pleno producto el cafetal, pueden calcularse los gastos por hectara (incluyendo rédito legal del precio del terreno) en cien pesos.

14. De 1,500 á 1,800 plantas.

15. Casi todo el café del canton va para Córdoba, comprado por diferentes comisionistas que lo remiten al Interior ó al extranjero, haciéndolo pasar por café de Córdoba. Reporta un flete de 62 á 75 centavos por quintal.

16. El terreno en general paga al Estado un impuesto de tres al millar sobre su valor (valuada la hectara en 12 pesos), y al municipio el uno y medio por millar, y además, desde el año venidero tendrá que pagar el café 40 centavos por quintal (más el dos por ciento federal), arbitrio que está destinado á la instruccion pública.

17. Nó.

18. Nó.

19. Sí.

20. Sí.

21. Hay dos sistemas: medieros y compras al tiempo. Por el primero, el propietario del terreno da cierta porcion para que se cultive con café, con la condicion de recibir al tiempo de la cosecha (se estipula por lo regular desde el cuarto año de la siembra) la mitad del café como renta, estando mayormente obligado el aviador á habilitar al sembrador para sus gastos, cuya habilitacion se devenga con café. Es un sistema ya poco usado en el canton, aunque es ventajoso para aviado y aviador. No siéndolo el otro de compra al tiempo, que por lo regular es ruinoso para el aviado y motivo que un sinnúmero de agricultores pequeños tienen que abandonar con el tiempo su giro; porque el aviador fija desde ocho ó diez meses ántes de la co-

secha el precio del café que debe recibir, muchas veces en ménos de la cuarta parte de su verdadero valor: verbi gracia, el año próximo pasado ha habido aviador que pagó el café hasta á tres pesos el quintal en Julio, para recibirlo en Marzo cuando valia 20 y 22 pesos.

22. Indudablemente. En primer lugar, estableciendo bancos cantonales, hipotecarios ó de avío, que estuvieran bajo la vigilancia del Gobierno. Ya por la facilidad de poder extender las siembras, se emplearian tambien mejores métodos, abonando el terreno, etc., y podria emplearse maquinaria para el beneficio del café, dándole más crédito, es decir, mejor salida en los mercados extranjeros.

23. Nó.

24. Se ha exportado á Nueva Orleans, á Nueva York y á Hamburgo.

25. Sí; pero nada más del café bien clasificado, principalmente de grano grande y de caracolillo.

26. El consumo interior es bien pequeño, así es que casi todo el producto del canton sale para fuera.

27. Segun el lugar de su destino, varían naturalmente los gastos; pero indispensables son, empaque, 25 centavos; derechos, 50 centavos; fletes hasta Veracruz, un peso; embarque, etc., 50 centavos.

Mirador, Diciembre 21 de 1887.—*H. Sartorius.*

MUNICIPALIDAD DE HUATUSCO.

1. Sí se cultiva.
2. Todas, exceptuándose las arcillosas.

3. Generalmente se le pone sombra; pero se encuentran algunos plantíos sin ella.

4. El plátano es el que más se emplea, y se puede usar tambien la higuerilla.

5. A los tres años de sacado del plantel da los primeros frutos.

6. Una nada más.

7. La pulpa se le quita en aparatos ingleses denominados "despulpadoras," y el pergamino en molinos de piedra movidos por caballos y en morteros á mano.

8. En una sola.

9. El precio varía; en la actualidad es de 16 á 19 pesos.

10. Se cosecharán aproximadamente de diez á doce mil quintales.

11. En el municipio se calculan dos y medio millones.

12. No se pueden expresar por estar muy subdividida la propiedad.

13. El gasto de produccion por hectara ascenderá á 282 pesos.

14. En cada hectara pueden caber 1,125 matas.

15. Veracruz y Córdoba, costando el flete del quintal, á la primera sobre $1.6 cs., y á la segunda 75 centavos.

16. Paga el quintal por derecho de exportacion 40 centavos, más la cuarta federal, y por contribuciones al Estado y municipio sobre fincas rústicas, como un siete al millar.

17. Ninguna.

18. De ningunas.

19. Sí.
20. Sí.
21. Estipulando un precio menor que en la cosecha, que consiste hasta en un 50 por ciento ménos.
22. Sí, si se contara con bancos de avío.
23. Ninguno.
24. A los Estados Unidos del Norte.
25. Se ignora por no hacerse ésta directamente.
26. Por la razon ántes dicha, se ignora tambien.
27. Idem, idem, idem.

Huatusco, 30 de Diciembre de 1887.—*Luis Muñoz.*

MUNICIPALIDAD DE TLACOTEPEC.

1. Sí se cultiva.
2. Las más floridas y pendientes.
3. Con sombra.
4. El plátano.
5. A los tres años.
6. Una.
7. Asolearlo, y ya bien seco, mortearlo.
8. En tres.
9. Limpio 16 pesos quintal, manchado 8 pesos quintal y quebrado 5 pesos quintal.
10. De todas clases; poco más ó ménos 5,000 quintales.
11. Ciento sesenta á doscientos millones.
12. La Luz, Actópan, Chixtla y Amatitla.
13. A cuatrocientos ochenta pesos.

14. De diez y ocho á veinte mil matas.

15. Veracruz y Huatusco; á la primera un peso quintal, y á la segunda 37½ centavos quintal.

16. Ninguno, más que las rentas.

17. Ninguna.

18. Goza de toda franquicia.

19. Sí las hay.

20. Sí hay.

21. Dar dinero en cierto tiempo á pagarlo con café en la cosecha, procurando ganar el aviador de un 37½ á un 50 por ciento.

22. No la hay por falta de terrenos.

23. Nó, más que los ordinarios.

24. Estados Unidos.

25. Sí la es.

26. Se tiene en cantidad regular.

27. De tres y medio á cuatro pesos quintal.

Tlacotepec, Diciembre 15 de 1887.—*Higinio Olmos.*

MUNICIPALIDAD DE TOTUTLA.

1. Sí se cultiva.
2. Vegetales de primera clase.
3. Con sombra.
4. Plátano.
5. A los tres años.
6. Una.
7. Morteros de madera.
8. En dos: supremo y regular.

9. Quince á veinte pesos.
10. Dos mil quintales poco más ó ménos.
11. Ciento cincuenta mil.
12. Mirador, Naranjos, Otiapa y Tlapala.
13. Ciento cincuenta pesos.
14. Dos mil quinientas.
15. Huatusco, y se pagan cincuenta centavos de flete por quintal.
16. Ninguno; y sólo paga 50 centavos el quintal de café al extraerse de esta localidad.
17. Ninguna.
18. Ninguna.
19. Sí hay.
20. Sí.
21. Bajo buenas condiciones.
22. Sí.
23. Ninguno.
24. A los Estados Unidos del Norte.
25. Sí.
26. Se exporta el 90 por 100 de la cosecha.
27. Un peso.

Totutla, Enero 15 de 1888.—*Antonio Rincon.*

MUNICIPALIDAD DE COMAPA.

1. Más de la mitad de los habitantes de este municipio, se dedican al cultivo de café.
2. Las tierras que se dedican á su cultivo son por lo regular lomas y cañadas.

3. Se cultiva con sombra.

4. La planta que se emplea generalmente para sombra es el plátano.

5. Las plantas dan fruto á los tres años.

6. En el año se hace una sola cosecha.

7. El procedimiento de que generalmente se hace uso para limpiar el café, consiste en secarlo al sol hasta que la cáscara está tostada, majándolo despues en mortero de madera.

8. Sólo una clase de café existe en las fincas del municipio, y es la corriente.

9. El precio que en la actualidad tiene el café, es de 17¾ á 18¼ pesos el quintal.

10. La cantidad de quintales de café que en la actualidad se cosecha, aproximadamente puede calcularse en unos 800 á 1,000 quintales.

11. El número de arbustos que existen en este municipio, es poco más ó ménos, de 200,000.

12. El nombre que generalmente llevan las fincas cafeteras es el de ranchos.

13. Desde el momento que se planta la mata, hasta que comienza á dar producto, que es á los tres años, el costo de cada hectara se puede calcular en unos 110 pesos.

14. El número de plantas que cabe en una hectara es de 3,450.

15. La plaza de consumo de café es Huatusco, y el flete que por conduccion se paga á dicha plaza es de 30 á 60 centavos por quintal.

16. La ley núm. 52, expedida por la H. Legislatura en 1º de Neviembre del año de 1887, gravó la pro-

duccion del café con un impuesto de 40 centavos por quintal, destinando dicho impuesto al fomento de la instruccion pública.

17. Ninguna prima hay establecida para los cultivadores de café.

18. Ninguna exencion goza el cultivo del café.

19. Bastante es la facilidad de venderlo.

20. Hay aviadores.

21. Las condiciones bajo las cuales se hace el avío, son las más onerosas prra el agricultor, pues éste se compromete á entregar al aviador el café de un año para otro, recibiendo en cambio su valor á razon de un cincuenta ó setenta y cinco por ciento ménos de lo que vale.

22. Puede dársele mayor incremento al cultivo del café, pues es uno de los principales elementos de riqueza en el Estado.

23. Ningun sistema especial se practica para su cultivo.

24. La plaza de consumo en el extranjero es Nueva York (E. U. A.)

25. Su exportacion es bastante lucrativa.

26. Puede calcularse el consumo interior en relacion con la exportacion á razon de un 10 por 100.

27. El gasto que implica un quintal de café para exportarlo de este muicipio para Veracruz, es de 1 peso 30 centavos.

Comapa, Enero 18 de 1888.—*José L. Acosta.*

MUNICIPADILAD DE AXOCUAPAM.

1. Sí.
2. La tierra de grano.
3. En unos lugares con sombra y en otros sin ella.
4. Platanares.
4. A los cuatro años.
6. Una.
7. Para beneficiarlo en cereza, el sol, y para quitarle el pergamino, en mortero.
8. En una.
9. Como es solamente una, se vende al precio de plaza.
10. De la única se calcula cosechar 1833 arrobas.
11. Aproximadamente habrá 244,560.
12. Axocuapa, Ohuapa, Pinillo, Poxtla, Toningo y Rancho Viejo.
13. En esta municipalidad sólo se mide por tareas de 900 varas cuadradas, en las que se gastan, poco más ó ménos, cinco pesos anuales.
14. Doscientas cuarenta plantas en cada tarea.
15. La plaza en que se consume el café de esta localidad, es la ciudad de Huatusco; y se paga por flete cincuenta centavos por quintal.
16. Su fruto pagará el año entrante 40 centavos por quintal para el Estado.
17. Nó.
18. De ninguna.
19. Hasta la ciudad de Huatusco.
20. Nó.

21. Bajo ninguna.

22. Sí hay, pero por falta de elementos no se hace mayor.

23. Nó.

24. Se ignora.

25. No se sabe.

26. Se ignora; porque como no hay comercio, es difícil saberlo.

27. Se ignora, porque los vecinos de este municipio no lo exportan.

Axocuapam, 14 de Diciembre de 1887.—*Fernando Moreno.*

MUNICIPALIDAD DE ZENTLA.

1. Sí se cultiva.
2. Tierras barreales.
3. Con sombra.
4. Planta de plátano, macho, guineo y morado.
5. De tres á cuatro años.
6. Una cosecha.
7. Se pone á agriar, se seca, y se limpia en mortero.
8. En dos clases, limpio y manchado.
9. A 20 pesos el primero y á 10 el segundo.
10. Quinientos quintales por la primera, y por la última 20.
11. Ciento sesenta y dos mil á un cálculo aproximativo.
12. Zentla, Cuatlaluca, Piña y Colonia "Manuel González."

13. A 375 pesos por hectara.

14. A 3,150 por cada hectara, más ó ménos.

15. Huatusco, Camaron y Paso del Macho.

16. Cuarenta centavos de impuesto por quintal y diez de federal.

17. No ha establecido ninguna.

18. No, por faltar los abonos que no se proporcionan los vecinos de este Municipio.

19. Sí, por estar cerca de las plazas de consumo.

20. Sí hay.

21. Comprar por la mitad del precio en Junio y recibir el café en Diciembre.

22. Sí la hay.

23. Sólo los establecidos ordinariamente.

24. A ninguna, sino á las plazas ántes mencionadas.

25. Sí lo es.

26. Noventa por ciento.

27. A Camaron 4 reales el quintal.

Zentla, Enero 18 de 1888.—*Enrique Güijosa.*

MUNICIPALIDAD DE TENAMPA.

1. Sí se cultiva.
2. Barriales.
3. Con sombra.
4. Plátano.
5. A los tres años.
6. Una cosecha.
7. En mortero.
8. En dos.

9. Diez pesos quintal.
10. Doscientos cincuenta quintales.
11. Veinticuatro mil matas.
12. Xuchil, Reforma, Moralito, Recreo y Tenampa.
13. Cuatroeientos pesos una fanega.
14. Ciento cincuenta mil matas.
15. Huatusco 37 cs. quintal.
16. Quince centavos cada tarea de 900 varas cuadradas.
17. Ninguna.
18. De ninguna.
19. Sí hay facilidad.
20. Sí hay aviadores.
21. Con un documento de pago al levantar la cosecha.
22. Sí hay posibilidad.
23. No se practica ningun sistema especial.
24. A los Estados Unidos del Norte.
25. Sí es lucrativo.
26. Se exporta un 90 por ciento y se consume un 10 por ciento.
27. Los gastos son de dos pesos por quintal.

Tenampa, Diciembre 20 de 1887.—*Pascual Yolal.*

MUNICIPALIDAD DE SOCHIAPA.

1. Sí.
2. La tierra de grano.
3. En partes con sombra y en otras sin ella.
4. Platanares.

5. A los cuatro.

6. Una.

7. Para beneficiarlo en cereza, el sol, y para quitarle el pergamino, en mortero.

8. En una.

9. Como es solamente una se vende al precio de plaza.

10. De la única se calcula cosechar 1,600 arrobas.

11. Aproximadamente habrá 96,800.

12. Sochiapa, Tomatlancillo, la Aurora y Juárez.

13. En esta Municipalidad sólo se mide por tareas de 100 varas cuadradas, en las que se gastan poco más ó ménos cinco pesos mensuales.

14. Doscientas plantas en cada tarea.

15. La plaza en que se consume el café de esta localidad es la ciudad de Huatusco, y se paga por flete cincuenta centavos por quintal.

16. Su fruto pagará el año entrante cuarenta centavos por quintal para el Estado.

17. Nó.

18. De ninguna.

19. Hasta la ciudad de Huatusco.

20. Nó.

21. Bajo ninguna.

22. Sí hay pero por falta de elementos no se hace mayor.

23. Nó.

24. Se ignora.

25. No se sabe.

26. Se ignora, porque como no hay comercio es difícil saberlo.

27. Se ignora porque los vecinos de este Municipio no lo exportan.

Sochiapa, Diciembre 17 de 1887.—*A. Hernández.*

MUNICIPALIDAD DE TEQUILA.

1. Sí se cultiva.

2. La tierra en que se cultiva el café en este Municipio son cerros y de barro amarillo.

3. El café en esta Municipalidad se cultiva con sombra.

4. Algunos plantíos tienen la sombra del plátano, pero esto no es general, y otros la sombra del Elocoghuitl (árbol).

5. El café en este Municipio tarda en producir cuatro años, en los cuatro siguientes está desarrollado y por consiguiente produciendo en abundancia, á los cuatro siguientes produce ménos, y así de período en período va demeritando su producto hasta que se seca.

6. Sólo se cosecha una vez al año comenzándose aquella desde el mes de Diciembre hasta Abril segun lo más ó ménos cálido del terreno.

7. Ningun sistema se emplea para quitarle á la cereza del café su pergamino, sólo se pone á podrir éste regándolo en la tierra, en seguida lo recogen poniéndolo á secar sobre petates, despues se machaca en una especie de tina de madera que llaman "Mortero," todo lo cual hacén á brazos.

8. El café se clasifica en: café limpio bueno y en café manchado.

9. El precio del limpio bueno, como término medio es el de doce pesos quintal y el del manchado de tres pesos quintal.

10. Eń la jurisdiccion de este Municipio se cosecharán trescientos quintales sobre poco más ó ménos, y del manchado cincuenta quintales, comprendiéndose en estos productos los del Rancho de Tlasalolapan que es de propiedad particular.

11. Se calculan sobre 116,250 arbustos.

12. "Tlasalolapa" es el nombre de un rancho de la propiedad particular del C. Clemente Córdoba, y los nombres de "Ahuatepec," "Poxcautla" y "Tlecuasco" que son rancherías ó congregaciones de vecinos de este Municipio anexas á él.

13. El costo de cada quintal hasta ponerlo en estado de venderlo es el de 20 reales.

14. En una fanega de tierra de sembradura se calculan quepan 40,000 plantas ó arbustos.

15. Las plazas de Orizaba y Córdoba y se paga de flete 62 centavos por quintal.

16. El de 15 centavos por tarea de novecientas varas cuadradas, el año próximo pasado, y de 40 centavos por quintal en el presente, habiéndose derogado aquel impuesto, y además el 25 por ciento federal; de ahí resulta que para el corriente año se cobrará 50 centavos por quintal.

17. Ninguno.

18. No goza de ninguna.

19. Sí la hay pero no aquí mismo si no es en Orizaba ó Córdoba.

20. No hay aviadores.

21. Ningunas condiciones puesto que no hay aviadores.

22. No, en virtud de que sólo en las rancherías de Ahuatepec y Poxcautla así como la de Tlecuasco son temperamento más cálido y en aquellas los pocos terrenos que quedan los ocupan sus vecinos en sus siembras de maíz y frijol para su subsistencia.

23. No se practican en el año más que dos limpiaduras quitándoles las yerbas del pié.

24. El café que se produce en este Municipio no se exporta para el extranjero.

25. No la hay.

26. Como no hay exportacion no puede compararse su relacion con el consumo interior.

27. Ningunos puesto que no hay exportacion.

Tequila, Enero 11 de 1888.—Por el ciudadano alcalde municipal, *Juan P. Peralta*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE CHACALTIANGUIS.

1. Raros son los pequeños plantíos de café que existen; no obstante, en muchas fincas de fruta y platanares se siembran cafetos, siempre en corto número.

2. No dedicándose los agricultores al cultivo de dicho fruto usan indistintamente del terreno para su siembra.

3. Generalmente se siembra bajo sombra.

4. No se hace uso de determinados árboles.

5. El primer fruto á los tres años.

6. Una cosecha.

7. No hay sistema fijo que se emplee para beneficiar el café en cereza, pues unos lo pudren por cuatro ó más dias ántes de asolearlo, y otros despues de cortado lo mantienen al sol y al sereno.

8. No habiendo, como se ha dicho, verdadero cultivo de café ni conocimientos en el ramo, no se dedican á clasificarlo.

9. El corto número de arrobas que se dan al comercio en la actualidad tienen el precio medio de 4 pesos.

10. Difícil es determinar la cantidad que se cosecha por ser muchos los que lo cultivan en pequeñísima escala; no obstante pueden calcularse de 30 á 40 quintales.

11. Cuarenta mil.

12. No existen propiamente tales.

17. Ninguna de que se tenga conocimiento.

18. Se ignora.

22. Sí, mediante la proteccion que se le conceda.

Chacaltianguis, Enero 7 de 1888.—*José C. Argudin.*

MUNICIPALIDAD DE JICO.

1. Sí se cultiva el café en esta localidad.

2. Las tierras que se dedican á su cultivo son regularmente abonadas.

3. Se cultiva con sombra y sin ella.

4. Las plantas de sombra son el plátano y el jinicuil.

5. Dan productos á los tres años de plantados.

6. Se hace una cosecha al año.

7. El sistema empleado para beneficiar el café y quitarle el pergamino es por medio de un mortero de madera.

8. En este lugar solamente está clasificado el café limpio en una clase, que es como se obtiene de la cosecha.

9. El precio medio de esa clase es el de $15 actualmente por quintal.

10. La cantidad de la única clase expresada que se cosecha anualmente, es de 4,000 quintales.

11. El número de arbustos que hay aproximadamente es de 800,000.

12. El nombre que llevan las fincas cafeteras es el de huertas ó fincas de café.

13. El gasto de produccion por fanega es el de 120 pesos.

14. El número de plantas que caben en dicha extension es de 12,000.

15. La plaza de consumo más inmediata es Coatepec, y paga de flete el quintal 18 centavos.

16. El impuesto que reportarán las fincas cafeteras desdé el año próximo, es de 40 centavos por quintal del fruto beneficiado.

17. El gobierno de este Estado no ha establecido ninguna para los cultivadores de café.

18. No goza de ningunas exenciones el cultivo.

19. Sí hay facilidades para su venta.

20. No hay aviadores.

21. No habiendo aquellos, no hay éstas.

22. Sí hay posibilidad de darle mejor incremento al cultivo, propagando la siembra y cultivándola como lo requiere.

23. No se practican sistemas especiales de cultivo, sino únicamente limpiar de yerba la planta y abonar su tierra.

24. Se ignora.

25. Idem.

26. Idem.

27. Idem.

Jico, Diciembre 16 de 1887.—*José M. Peredo.*

MUNICIPALIDAD DE ZONGOLICA.

1. Sí.

2. Las cálidas y templadas.

3. Con sombra y sin ella.

4. El plátano, el pipitzo, el ixpepe, el jinicuil, etc.

5. A los tres años en la tierra caliente, y á los cuatro en la templada.

6. Una cosecha.

7. Secándolo al sol y majándolo en morteros de madera.

8. En dos, caracol y almendra.

9. El de $14 quintal de ambas clases, por no hacerse la separacion de ellas.

10. De ambas 1,000 quintales.

11. Doscientos mil.

12. Tlanecpaquila, Zapotla, Ceaticpac, Cabaña, Is-

cuahuapa y Zomajapa, y los más vecinos lo cultivan en pequeña escala.

13. A $140 la fanega durante un año.

14. Diez mil matas.

15. Las de Orizaba y Córdoba, pagando por flete el quintal un peso.

16. La produccion del fruto reporta el de 40 centavos por quintal.

17. Ninguna ha establecido.

18. Ninguna exencion goza.

19. Sí las hay.

20. Hay en muy pequeña escala.

21. En lo general á razon de tres pesos ménos del precio de plaza por quintal.

22. Sí la hay.

23. Todo el café se cultiva por el sistema corriente ó vulgar.

24. Ninguna.

25. Se ignora.

26. Una pequeña parte se consume en esta localidad, exportándose la mayor para Orizaba y Córdoba.

27. Unicamente los de flete y enfarde que hacen un total de $1.25 cs.

Zongolica, Diciembre 19 de 1887.—*Simeon Lara.*

MUNICIPALIDAD DE TEXHUACAN.

1. Es un solo Departamento, nombrado Atzinco.

2. La tierra fértil y firme, que no esté muy pendiente.

3. Los lugares sombríos son los más convenientes.
4. Los platanares ó árboles elevados.
5. A los cuatro años.
6. Una.
7. Despues de bien seco se maja en morteros.
8. Sólo se conoce una, el café corriente.
9. Seis pesos el quintal.
10. De diez á doce quintales.
11. Cerca de dos mil.
12. Atzinco.
13. Se ignora, porque la gente indígena personalmente lo beneficia y no hace cuenta de lo que trabaja en sus campos.
14. Doscientas matas en tarea de á 900 varas cuadradas.
15. La de Zongolica y Orizaba; valor del flete á la primera, 37½ centavos quintal, y á la segunda 9 reales.
16. En este municipio no hay ninguna finca; algunos vecinos de esa ranchería tienen arbustos, y el que más, no pasa de 200 matas, por lo cual no tiene impuesto.
17. En atencion al pequeño número de arbustos que existe en dicha ranchería, no se ha procurado saber si existe alguna prima establecida para los cultivadores del café.
18. De ningunas.
19. Sí la hay, dándolo barato.
20. Sí hay.
21. Entregando el café á cinco pesos quintal.
22. Sí, con recursos de dinero que no sean tan gravosos á los cultivadores

23. Cada quién tiene las suyas.

24. Se ignora.

25. Para los aviadores, propietarios, ricos ó comerciantes debe serlo.

26. Se ignora.

27. De Zongolica á Orizaba cinco reales, de los ranchos á Orizaba segun la distancia, y al extranjero se ignora.

Texhuacan, 19 de Diciembre de 1887.—Por el ciudadano alcalde municipal, *Rafael M. Ortega*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE MIXTLA.

1. Se cultiva ese fruto en esta localidad.
2. Se dedican á su cultivo las laderas de los cerros y montañas.
3. En su mayor parte los pequeños plantíos se hallan bajo ligeras sombras.
4. Esas sombras son de los arbustos que se dejan al desmontar, y algunas de matas de plátano.
5. El producto se manifiesta desde los cuatro años despues de la plantacion.
6. Se cosecha una vez al año.
7. Para su beneficio se asolea, y una vez seco, se maja en morteros á brazo y con majador.
8. Se clasifica, una vez limpio, en caracolillo y comun.
9. El precio medio de la mezcla, puesto que no se aparta, es de 12 pesos quintal.

10. Se cosecha anualmente en cantidad de 25 quintales.

11. El número de plantas en esta localidad, no excede de 8,000.

12. No hay fincas dedicadas al cultivo de la planta en cuestion, pues ésta se siembra por los pequeños propietarios y en pequeña escala.

13. Los gastos de produccion, calculados por quintal cosechado, son de 5 pesos por término medio.

14. En la extension de plantío, de la que puede levantarse un quintal, caben 320 matas.

15. Se consume en la cabecera del canton, y los propietarios la conducen á aquella plaza por sí mismos.

16. La respuesta al núm. 12 de las preguntas, lo es de la de este número; pero este producto tiene un gravámen de 40 centavos por bulto de 4 arrobas á su extraccion.

17. Ninguna prima ha establecido el superior Gobierno del Estado para los cultivadores de café.

18. Ninguna exencion goza el cultivo.

19. Se facilita su venta segun la respuesta del número 15.

20. No hay aviadores, por lo expuesto en el número 12.

21. La respuesta anterior satisface la pregunta de este número.

22. Careciendo de fondos los propietarios, no pueden aumentar el cultivo; lo que seria posible en caso contrario.

23. No se conoce especial sistema de cultivo.

24. La respuesta al número 15 satisface la pregunta de éste.

25. No tiene caso la respuesta segun lo anterior.

26 y 27. Idem idem idem.

Mixtla, 19 de Enero de 1888.—De órden superior, *C. Féria*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE COATEPEC.

1. El café se cultiva en este municipio.

2. Las tierras que se dedican al cultivo del café son de dos clases, la llamada "fuerte" que está formada de grano, y la que se denomina "polvillo."

3. El café se puede cultivar con sombra y sin ella.

4. Se usa para sombra del café, el plátano, ixpepel y jinicuil.

5. El producto se recoge á los tres años de plantado el café.

6. Se recoge una cosecha anual.

7. El café en cereza se seca al sol, y en seguida se mortea á mano ó en máquina.

8. El café limpio es de una sola clase.

9. El precio medio de la única clase es de 18 pesos quintal.

10. Aproximadamente se recogerán al año 4,000 quintales de café.

11. Se calcula que en este municipio habrá 800,000 arbustos de café.

12. Las fincas cafeteras de este municipio no tienen nombre especial.

13. El gasto hasta poner el plantío en estado de produccion, es aproximadamente de $ 2,000 fanega.

14. El número de plantas de café en cada fanega, es aproximadamente de 12,000.

15. Las plazas de su consumo son Veracruz y México. Para la primera plaza importa el flete 1 peso, y para la segunda 1 peso 50 centavos por quintal.

16. Las fincas de café pagan como rústicas al Estado el 5 por 100 sobre la renta calculada al 6 por 100 anual; al municipio el 4 por 100 sobre sus utilidades calculadas de la misma manera, y por último, la produccion paga 40 centavos por quintal, destinado este impuesto al fomento de la instruccion pública.

17. No hay prima alguna para los cultivadores de café.

18. No tiene exenciones su cultivo.

19. Hay facilidad para su venta.

20. No hay aviadores.

21. No hay.

22. Habria posibilidad para darle mayor incremento al cultivo del café.

23. Hay dos sistemas para el cultivo del café.

24. No se exporta.

25. Se ignora.

26. Idem.

27. Idem.

Coatepec, Marzo 6 de 1888.—*Onésimo Sánchez.*

MUNICIPALIDAD DE IXHUACAN.

1. Se cultiva el café en una pequeña parte del municipio que lleva el nombre de Barranca Grande, situada al S. E. de la cabecera.

2. Los agricultores dedican las varias clases de tierra que hay en aquel lugar, pero prefieren las más feraces que distinguen con el nombre de texale.

3. Se cultiva en lo general sin sombra, pero los que tienen posibilidad introducen entre los plantíos el árbol del plátano que les da abundante sombra y les proporciona la conservacion de la humedad.

4. Para la sombra se emplea el plátano, la naranja, la lima, el jinicuil y el mango.

5. Comienza el fruto de los tres años en adelante despues de plantados los cafetos.

6. Una cosecha es la única que se recibe al año.

7. El adoptado es el que proporcionan morteros hechos á propósito.

8. No hay costumbre de clasificarlo.

9. En la actualidad el precio medio es de 14 pesos quintal.

10. Puede calcularse por término medio en 2,000 quintales la cosecha anual de todas clases.

11. Aproximativamente puede haber en el municipio 250,000 arbustos.

12. En virtud de que sólo en un lugar se produce esta planta éste lleva el nombre de Barranca Grande.

13. El gasto de produccion por fanega puede calcularse en 672 pesos.

14. Conforme á la costumbre de los agricultores para sembrar los plantíos, se calcula que en una fanega caben 17,000 plantas.

15. Para esta poblacion, las plazas de consumo, son las de los pueblos inmediatos, Cosautlan y Teocelo, pagándose por flete de un quintal 25 y 50 centavos.

16. Para el municipio el 4 por ciento sobre las utilidades; para el Estado el 5 por ciento sobre la renta de la finca capitalizada al 6 por ciento sobre su valor y para la instruccion pública impuesto de produccion á razon de 40 centavos por quintal.

17. El gobierno del Estado no tiene establecida ninguna prima para los cultivadores de café.

18. Ningunas excepciones tiene el cultivo.

19. Hay facilidad para la venta del café.

20. Hay aviadores en el pueblo de Cosautlan distante de las fincas cafeteras dos leguas.

21. Estipulando un precio bajo para proporcionar el avío por el número de quintales que se desee; cuyo pago queda garantizado comprometiéndose la finca con contratos de hipoteca ó de venta con pacto de retroventa.

22. No hay posibilidad de dar mayor incremento al cultivo del café por razon de la escasez de terrenos propios para ello.

23. No hay sistemas especiales de cultivo.

24. No se tiene conocimiento á qué partes del extranjero se exporta el café.

25. No se tiene experiencia acerca del particular.

26. No se conoce la relacion que haya entre una y otra cosa.

27. Como no hay persona que se ocupe en este pueblo de la exportacion, no se conocen los gastos que se eroguen por cada quintal.

Ixhuacan, Diciembre 23 de 1887.—*Trinidad Leal.*

MUNICIPALIDAD DE COSAUTLAN.

1. Se cultiva el café en esta localidad.
2. La tierra que forma grano y que contiene barro es la que se dedica al cultivo del café.
3. Se cultiva con sombra.
4. El plátano sirve de sombra.
5. A los tres años de plantadas dan fruto.
6. Una cosecha se hace al año.
7. El café en cereza se asolea y ya que está bien seco se le mortea á mano para quitarle el pergamino.
8. En esta localidad es única la clase del café limpio.
9. En la actualidad vale en este pueblo 19 pesos el quintal de café.
10. En años anteriores se han cosechado anualmente de 10 á 12,000 quintales de café en esta poblacion; pero siendo en el año actual muy escasa la cosecha, se cosecharán de 6 á 8,000 quintales.
11. Se calcula que en esta localidad habrá 1.507,500 arbustos de café.
12. En esta localidad no tienen nombres especiales las fincas cafeteras.
13. A 1,140 pesos asciende el gasto de produccion por fanega.

14. En dicha extension caben 24,200 arbustos.

15. Las plazas de consumo son Veracruz y México. Para la primera plaza cuesta el flete por quintal 1 peso 25 cs., y para la segunda 1 peso 75 cs.

16. Al gobierno del Estado pagan las fincas la contribucion de "Fincas rústicas;" al municipio el 4 por ciento sobre la utilidad calculada al 6 por ciento. Y además, paga la produccion de café á razon de 40 cs. por quintal, con destino á la instruccion pública.

17. No existe ninguna prima para los cultivadores de café.

18. No goza de exenciones el cultivo.

19. Hay facilidad para la venta del café.

20. No hay aviadores.

21. No hay posibilidad de dar mayor incremento al cultivo.

23. No hay sistemas especiales de cultivo.

24. Los cultivadores de este municipio no exportan el café.

Cosautlan, Enero 23 de 1888.—*Antonio González.*

MUNICIPALIDAD DE TEOCELO.

1. Sí se cultiva.
2. La más florida.
3. Con sombra.
4. El plátano.
5. A los tres años.
6. Una.

7. Se hace secar en asoleaderos, morteándolo en seguida.

8. En tres, que son: limpio, manchado y quebrado.

9. Limpio, 18 pesos quintal; manchado, 12 pesos quintal, y quebrado, 6 pesos quintal.

10. Poco más ó ménos 8,000 quintales por todo.

11. Aproximadamente 2.500,000 arbustos.

12. Teocelo, Baxtla, Isla grande, Monte blanco, Corral viejo y Loma de Guadalupe.

13. Poco más ó ménos á 400 pesos.

14. Aproximadamente 15,000 matas.

15. Coatepec y Jalapa, á la primera 20 cs. y á la segunda 31 cs.

16. En el año próximo pasado 15 cs. por tarea de 900 varas cuadradas.

17. Ninguna.

18. De ningunas.

19. Sí las hay.

20. Sí los hay

21. Pagar adelantado procurando ganar de un 50 á un 75 por ciento.

22. Sí la hay.

23. Nó, más que los ordinarios.

24. Estados Unidos.

25. Sí la es.

26. Regular.

27. De 3 pesos 50 cs. á 4 pesos.

Teocelo, Enero 16 de 1888.—*Felipe Castro.*

MUNICIPALIDAD DE COETZALA.

1. Se cultiva pero en muy poca escala.

2. Las tierras que se dedican á su cultivo generalmente son en los cerros.

3. La mayor parte con sombra, si no, se perderia la planta.

4. Las plantas que se emplean son el plátano ó ixpepe.

5. A los tres años de sembrado.

6. Aunque florean dos ó tres veces al año, sólo una cosecha se recoge.

7. El sistema que se emplea es secarlo al sol y majarlo en mortero.

8. En una clase se clasifica por ser de cerro.

9. El precio de la única clase es por hoy de 18 pesos.

10. La cantidad que se cosecha al año es de 280 quintales.

11. No se puede fijar el número de arbustos, pero aproximadamente habrá 140,000.

12. No tienen por ahora ningun nombre las fincas cafeteras.

13. El gasto aproximadamente por cuartilla es de 250 pesos.

14. En la cuartilla, que es la única que se conoce, cabrán 5,000 piés.

15. La plaza de consumo.

16. Ninguno.

17. Ninguna prima ha establecido.

18. No goza de ninguna exencion.

19. Con facilidad se vende.

20. Sí los hay.

21. Generalmente se entrega á la tercera parte de lo que vale.

22. No hay posibilidad por ser los terrenos muy escabrosos.

23. No se practica ningun sistema, sino como pueden.

24. Este municipio lo ignora.

25. Lo ignora tambien.

26. Lo ignora.

27. Lo ignora.

Coetzala, Enero 12 de 1888.—Por el ciudadano alcalde municipal, *M. Salamanca*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO TENEJÁPAM.

1. Sí se cultiva.
2. Las tierras de samago y fuertes.
3. Con sombra.
4. Monte natural.
5. A los cuatro años poco más ó ménos.
6. Una por Noviembre, Diciembre y Enero.
7. Lo secan al sol tal como lo cortan, y bien seco lo majan en morteros de madera.
8. Una sola.
9. El precio varía anualmente de ocho á veinte pesos.
10. Setecientos cincuenta quintales aproximadamente.

11. Más ó ménos 500,000 arbustos.

12. Omealca, Cruz Tetela y los alrededores de este pueblo.

13. No es posible recavar un dato cierto sobre dicho gasto.

14. En una fanega de 80,000 varas cuadradas, 26,000 plantas.

15. La de Córdoba, y vale la conduccion 50 centavos por quintal.

16. Cincuenta centavos por quintal de fruto para el Estado.

17. Ninguna.

18. No goza de exencion alguna.

19. Es efecto muy vendible.

20. Sí hay.

21. No hay regla fija.

22. Nó, por no desarrollar bien el arbusto, y dura cuando más ocho ó diez años en este clima, y además hay escasez de brazos.

23. Nó, pues todos siguen el mismo sistema.

24. No hay en este punto empresarios, y por lo mismo no es conocido el resultado de las preguntas 25, 26 y 27.

San Antonio Tenejápam, Febrero 10 de 1888.—*A. Rodríguez.*

MUNICIPALIDAD DEL NARANJAL.

1. Sí, en toda la comprension municipal.

2. En terrenos arcillosos que no tengan tepetate.

3. Por la experiencia que tienen en ese cultivo, la siembra la hacen bajo de sombra para ahorrar ó economizar una ó dos limpias anuales, y además dura el plantel cuarenta y cincuenta años produciendo; y cuando lo hacen sin sombra, produce tres ó cuatro cosechas muy buenas, pero se deslavaza el terreno y se enramita el cafetal sin volver á producir.

4. La mayor parte de la sombra de los cafetales es de árboles frutales, como naranjos, zapotes prietos, mamey, mango, jinicuil, chinene, aguacate, y como maderas para construcciones rurales, ixpepe, cacao (fruta), el cuahuite, y como combustibles el sangre de drago, etc.

5. En esta localidad á los cuatro años comienza á ensayar el café.

6. Una.

7. En esta localidad no ha habido ningun adelanto, sin embargo de que hay en las poblaciones maquinaria para economizar el trabajo y hacerlo con más violencia; en este pueblo no han dejado de llevar el sistema antiguo de podrir el café en ciruela y majarlo en el pilon de madera.

8. En esta localidad solamente limpian el café quitándole lo manchado al irlo majando, y en seguida, ó lo entregan al aviador, ó lo llevan á vender á la plaza de Córdoba.

9. Como se lleva dicho, no se clasifica.

10. En esta localidad, sin clasificarlo, producirá 350 quintales.

11. En esta comprension, por el padron del año próximo pasado sobre cultivo de café, manifestaron los

vecinos 670½ tareas de café en producto de 900 varas cuadradras; á razon de 200 matas por tarea, debe haber 34,000 piés de café.

12. Todas las siembras de café son en pequeño, por lo cual no se puede designar ninguna.

13. Teniendo la fanega 56 tareas de 9,000 varas cuadradas, produce poco más ó ménos 28 quintales anuales, cuyo gasto de limpia, corte, asoleadura y majadura, á cálculo, importa $5.75 cs. el quintal.

14. En la fanega, por término medio, caben 10,000 matas.

15. La plazà más inmediata y de más consumo es la ciudad de Córdoba, pagando cincuenta centavos de flete por cada quintal.

16. Segun el decreto del Estado número 52 de 5 de Noviembre del año próximo pasado, 40 centavos por quintal, además del federal.

17. Hasta la fecha ninguna.

18. Ninguna.

19. Existen comisionados en la plaza de Córdoba, que cuanto café se lleva lo compran, con una alta y baja en el precio segun son las entradas.

20. Los hay.

21. Con la anticipacion del dinero, seis meses ántes de la cosecha, lo avían de 4 ó 5 pesos por quintal.

22. Sí lo hay, siempre que se protegiera, á fin de eximir á los aviadores que son el motivo, para darle mayor impulso.

23. Ninguno.

24. A los Estados Unidos del Norte.

25. Se cree, por la baja de la plata mexicana.

26. Se ignora.
27. Un peso.

Naranjal, Febrero 29 de 1888.—Por el ciudadano alcalde municipal, *Francisco M. Salmeron*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE IXTACZOQUITLA.

1. Sí.
2. En este municipio de todas clases.
3. Con sombra.
4. El plátano ó árboles silvestres.
5. De tres á cuatro años.
6. Una.
7. Se echa á podrir y despues se maja para despergaminarlo.
8. En siete clases.
9. En este municipio se vende mezclado.
11. De 7 á 800,000 matas.
12. Cuautlapa, Tuxpango, Sumidero y Cabecera.
13. A 550 pesos fanega.
14. De 25 á 3,000 piés.
15. Orizaba y Córdoba, 25 cs. por quintal.
16. El gravado por la ley número 52 y el de bultos.
17. Sí.
18. Nó.
19. Sí.
20. Sí.
21. A un peso ménos del valor de quintal en cosecha.

22. Sí.
23. Los muy conocidos.
24. A los Estados Unidos.
25. Sí.
26. Se ignora.
27. Se ignora.

Ixtaczoquitla, Febrero 26 de 1888.—P. E. A. M., *A. G. Lara*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE TENANGO.

1. Sí.
2. Con abono y sin él.
3. Con ella.
4. El plátano.
5. A los cinco años.
6. Una.
7. En metate ó mortero, despues de seco.
8. En dos, manchado y limpio.
9. El manchado, 10 pesos; limpio, 20 pesos.
10. No se conoce.
11. Diez y ocho mil matas.
12. Solares.
13. Se ignora.
14. Se ignora.
15. Orizaba, y flete 25 cs.
16. El impuesto del Estado de 40 cs. por quintal.
17. Ninguna.
18. Ninguno.

19. Sí la hay.
20. No hay.
22. Sí lo hay.
23. Nó, el uso antiguo.
25. Se ignora.

Tenango, Enero 4 de 1888.—P. E. A. M., *José María Hernández.*

MUNICIPALIDAD DE HUILCAPAM.

1. Sí, en pequeña escala.
2. Las arenosas.
3. Con sombra.
4. El plátano.
5. A los cuatro años.
6. Dos.
7. Trillándolo en morteros.
8. En dos "Planchuela" y "Caracolillo."
9. Doce pesos.
10. Veinte quintales.
11. Sobre 4,000 matas.
12. No hay.
15. Orizaba, y por quintal 10 cs. de flete.
16. Cuarenta centavos por quintal.
19. Sí.
20. Sí.
21. A razon de 8 pesos quintal.
22. Sí.
23. Nó.
24. A ninguna.

MUNICIPADILAD DE SAN JUAN DEL RIO.

1. Sí.
2. Barrosas y fuertes.
3. Con sombra.
4. Aguacate, jinicuile ó equinite.
5. A los cinco años.
6. Una.
7. Ninguna, porque los vecinos de la localidad lo realizan en ciruela verde.
8. En ninguna.
9. Se ignora.
10. Se ignora.
11. Catorce mil matas.
12. Ninguno, por cultivarlo los vecinos en sus pequeños solares.
13. Se ignora.
14. Se ignora.
15. Orizaba, no haciendo ningun gasto de flete, por conducirlo á hombros los vecinos de la localidad.
16. Cuarenta centavos por quintal.
17. Nó.
18. Ningunos.
19. Sí.
20. Nó.
21. Bajo ningunas.
22. Sí.
23. Nó.
24. Se ignora.
25. Se ignora.

26. Se ignora.

27. Se ignora.

San Juan del Rio, Febrero 29 de 1888.—*Marcelino Antonio.*

MUNICIPALIDAD DE JALAPA.

1. Sí.
2. Las mejores tierras de labor.
3. Con sombra de plátano.
4. El plátano.
5. A los tres años.
6. Una.
7. Secarlo en asoleaderos y mortearlo.
8. Bueno, manchado y quebrado.
9. El supremo vale en la actualidad 20 pesos, y el inferior, que no se emplea para la exportacion sino para el consumo de la localidad, 10 á 12 pesos.
10. Cien quintales de todas clases.
11. Cien mil matas en produccion.
12. Son muchas pequeñas siembras.
13. Se calcula que el gasto de cada quintal de café asciende á 5 pesos.
14. Cosa de 6,000 en cada cuartilla de 25,000 varas cuadradas.
15. Los mercados consumidores son principalmente las plazas de los Estados Unidos, y el flete de Jalapa á Veracruz es de 47 centavos por quintal.
16. Por la última ley, 10 centavos por arroba.
17. Nó.

18. Nó.
19. Sí.
20. Nó.
21. Nó.
22. Sí.
23. Nó.
24. A los Estados Unidos.
25. Sí.
26. El consumo interior es insignicante con relacion á lo que se exporta.
27. Véase la tarifa del ferrocarril de Jalapa á Veracruz.

Jalapa, Enero 16 de 1888.—*J. B. Casas.*—*F. Medina*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE ACAYÚCAN.

1. Sí se cultiva.
2. Tierra barrial.
3. Con sombra.
4. Cacao, plátano, cocuite y quelite, ó colorin.
5. A los tres años florean y á los cinco se cosechan.
6. Una al año.
7. Despues de seco por insolacion, en mortero de madera y á fuerza de mazo se le quita la cáscara.
8. No se clasifica.
9. A 12 pesos quintal.
10. Doscientas arrobas por cosecha.
11. Cinco mil matas.

12. No tienen nombre.

13. Diez pesos por fanega.

14. Doscientos cafetos en la fanega.

15. El que se cosecha se consume en la localidad.

16. El de cánon á la municipalidad por el terreno y 40 cs. por quintal al Estado.

17. Ninguna.

18. De ningunas.

19. No hay.

20. No los hay.

21. Bajo ningunas, pues no hay avíos.

22. La habria, si hubiere elementos para ella.

23. No se practican.

24. A ninguna.

25. Se ignora.

26. No se sabe.

27. Se ignora.

Acayucan, Marzo 11 de 1888.—*A. B. Ferrando*, secretario.—*F. Ordóñez*.

PRODUCCION DEL TABACO.

CUESTIONARIO.

1. ¿Se cultiva el tabaco en esa localidad?
2. ¿De qué procedencia es la semilla?
3. ¿Qué clase de tierras se dedican á su cultivo?
4. ¿Qué número de plantas hay en esa localidad?
5. ¿Qué número de fincas de tabaco existen?
6. ¿Qué cantidad de hojas se aprovechan de cada planta?
7. ¿Qué sistema de beneficio emplean para preparar la hoja?
8. ¿Qué tiempo tarda el beneficio?
9. ¿Cuántas arrobas de tabaco preparado se obtienen anualmente en esa localidad?
10. ¿Cuántas arrobas de capa y cuántas de tripa?
11. ¿En cuántas clases se distinguen?
12. ¿Cuál es el precio medio de cada clase?
13. ¿Cuáles son los mercados para su venta?
14. ¿En qué relacion está la exportacion con el consumo interior?
15. ¿Qué crédito goza en el comercio?

16. ¿Qué costo tiene el cultivo y beneficio de una arroba de tabaco preparado?

17. ¿Qué impuestos reportan las fincas de tabaco?

18. ¿Gozan de algunas exenciones?

19. ¿Cuál es el flete á los lugares de consumo?

20. ¿Qué gastos se erogan para exportarlo?

21. ¿Hay facilidades para adquirir en caso necesario dinero para los gastos de produccion?

22. ¿Bajo qué bases se establecen los contratos de préstamo ó avío?

23. ¿Qué valor tiene el terreno propio para este cultivo?

24. ¿Hay facilidades para la adquisicion de terrenos por via de compra ó arrendamiento?

25. ¿Qué circunstancias influyen para el progreso ó decaimiento en que actualmente se halle el cultivo del tabaco en esa localidad?

VERACRUZ.

MUNICIPALIDAD DE MIXTLA.

1. Se cultiva esa planta en este municipio.

2. La semilla que se emplea es de esta misma localidad, tomada sucesivamente cada año de una porcion destinada al efecto.

3. En las faldas de los cerros es donde se siembra, y algunas veces en las pequeñas planicies.

4. En esta localidad no sube de 40,000 el número de plantas.

5. Pequeños propietarios cultivan esa planta en sus propios ranchos.

6. De cada planta, ocho hojas aproximadamente se aprovechan.

7. Cortado, se ensarta, seca y empilona, haciéndose despues los tercios para su venta.

8. El beneficio tarda de seis á ocho meses.

9. Ciento sesenta arrobas se obtienen anualmente.

10. No se elabora el tabaco en este municipio.

11. Sus clases son: principal, zacate, medio zacate y congo.

12. El principal vale $1.50 cs. arroba, el zacate $1, el medio zacate $1.25 cs. y el congo $1.12 cs., por término medio.

13. En la plaza de la cabecera del canton se vende.

14. No hay exportacion.

15. En el comercio pasa como de buena calidad.

16. El costo de beneficio de una arroba hasta hacer el tercio, es de 50 centavos.

17. La respuesta al número 5 lo es de éste, por no haber fincas tabaqueras; pero este producto paga á su salida 30 centavos por bulto de cuatro arrobas.

18. No se goza de exencion alguna.

19. Se conduce á Zongolica, que es la cabecera, por los mismos propietarios, y por tanto no hay fletes.

20. No tiene caso la pregunta, segun lo anterior.

21. Se puede adquirir el dinero necesario para las pequeñas producciones que aquí se tienen.

22. Como no se requiere el avío ni los préstamos, por razon del ínfimo grado de este cultivo aquí, no tiene lugar la pregunta.

23. No tiene caso, segun respuesta al número 5.

24. Idem idem idem.

25. El progreso de este cultivo se deberia á algunas empresas que facilitaran los fondos necesarios.

Mixtla, 19 de Enero de 1888.—De órden superior, *C. Férin*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE HUATUSCO.

1. Sí.

2. La conocida comunmente con el nombre de "Las Villas."

3. Tanto planas como montuosas.

4. Se calculan como 100,000.

5. Muchas con pequeños plantíos.
6. Hasta diez hojas.
7. Cocerlo en planero.
8. Desde sembrarlo, como nueve meses.
9. Cuatrocientas arrobas.
10. Una tercera parte será capa y las dos restantes tripa.
11. En principal, congo y zacate.
12. El primero á $2 arroba, y el segundo y tercero de $1 á $1.25 cs.
13. Para los agricultores esta cabecera, de donde lo extraen para varios puntos del Interior.
14. Toda la produccion se consume en el Interior.
15. De muy poco, porque el consumo de la localidad se hace del de las costas.
16. De $1 á $1.50 cs.
17. Treinta centavos el quintal, más la cuarta federal y las contribuciones sobre fincas rústicas.
18. De ningunas.
19. A las estaciones más próximas de la via férrea cuesta 62½ centavos el quintal; de allí, se ignora adonde va.
20. Ninguno porque no se exporta.
21. Sólo con intereses excesivos.
22. Con un descuento de un 25 por ciento á lo ménos.
23. De 6 á 7 pesos la hectara.
24. Ningunas.
25. Para el decaimiento, la de ser poco productivo.

Huatusco, 30 de Diciembre de 1887.—*Luis Muñoz.*

MUNICIPALIDAD DE TEQUILA.

1. Sí se cultiva, aunque no en gran escala.

2. Se ignora de dónde procedió la semilla, y ahora de aquí mismo la recogen.

3. Como el terreno de esta municipalidad es serranía, se siembra en los cerros, y éstos son de barro amarillo.

4. Se calculan sobre cuarenta mil matas poco más ó ménos.

5. Ninguna finca de tabaco existe.

6. De ocho á diez hojas y hasta doce.

7. Ninguno, más de ensartarlo y colgarlo.

8. Colgado, tarda como dos meses más ó ménos para secarse.

9. Se levantarán ó cosecharán en todo el municipio sobre cincuenta quintales, por no ser general este cultivo, ó sean doscientas arrobas.

10. De cada tarea de tabaco compuesta de un cuadrado de treinta varas por cada lado, se cosecharán media arroba de capa y una y media de tripa.

11. Las clases en que se distingue son las siguientes: principal, zacate y medio zacate.

12. Del principal dos pesos, zacate cinco reales y medio zacate nueve reales, por arroba.

13. En las plazas de Orizaba, Córdoba y algunas donde lo cosechan.

14. Como no hay exportacion, no puede decirse en la relacion en que está ésta con el consumo interior.

15. El tabaco de este municipio no tiene mayor crédito.

16. El costo será de dos pesos.

17. Los pequeños cosecheros que hay en este municipio, reportaron el impuesto de 28 centavos por tarea de 900 varas cuadradas el año próximo pasado, además el 25 por ciento federal, y en el corriente el de 30 centavos por quintal, y además el 25 por ciento federal, en virtud de haber sido derogado el primero de estos impuestos.

18. De ningunas.

19. A Orizaba ó Córdoba; el flete que se paga es el de un real por arroba.

20. No hay exportacion.

21. Muy pocos son los cultivadores, y los que lo son, es en muy poca cantidad, por lo mismo casi ninguno solicita dinero para los gastos de produccion ó cultivo.

22. Como hay muy pocos que lo soliciten, los que lo hacen lo efectúan por medio de un precio convenido por quintal, que reciben despues de cosechado y preparado para su venta; pero esto lo hacen entre los mismos vecinos de este pueblo y no solicitando avío de otra parte.

23. Como el terreno de este municipio es todo serranía y en éste se cultiva el tabaco, lo mismo que el maíz y cualquiera otra semilla, el precio de dicho terreno es el de quince pesos por fanega de tierra de sembradura.

24. No hay facilidad, porque como los vecinos de este lugar son todos indígenas, en toda la mayor par-

te de sus terrenos tienen situadas sus casas para estar al cuidado de sus siembras, y por consiguiente no es fácil la compra ni arrendamiento de aquellos.

25. La de que sólo en las rancherías de Ahuatepec y Poxcautla, que están en la parte más baja, y por consiguiente su clima es más cálido, sus vecinos tienen esta siembra, pues los más de dichas rancherías, así como los de la ranchería de Tlecuasco, sin embargo de ser ésta en su clima tan cálido como aquellas, se dedican mejor al cultivo del café, ya porque esta planta tiene menores enemigos é inconvenientes, así como porque su cultivo hasta su produccion es ménos costoso y su fruto tiene mayor precio.

Tequila, Enero 11 de 1888.—Por el ciudadano alcalde municipal, *Juan P. Peralta*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE TESECHOACAN.

1. Se cultiva en este municipio.
2. Aquí la más comun es tabasqueña colorada.
3. Las tierras buenas para su cultivo existen en Chiltepe y San Jerónimo.
4. Se calculan 300,000 matas.
5. El número de fincas equivalen á cien cultivadores poco más ó ménos.
6. Se aprovechan de 10 á 12 hojas de cada planta.
7. Se corta la mata por el pié, se seca colgada en galera, se pone en un pilon seis dias y luego se despica para engavillarlo y enterciarlo.
8. Se tarda cuatro meses su beneficio.

9. A 7 arrobas por millar de plantío se obtienen 2,100 arrobas por las 300,000 matas.

10. Se divide por 700 arrobas de capa, 14,000 de tripa y morron.

11. En cuatro: morron, tripa, capa de primera y capa de segunda.

12. Tripa, 12 reales; morron, 18 reales; capa de segunda, 3 pesos 50 cs.; y capa de primera, 4 pesos 50 centavos.

13. Tlacotalpam, Veracruz.

14. Se consumen unas 300 arrobas en el municipio.

15. Bastante bueno.

16. Su costo, 12 á 14 reales por arroba.

17. Un peso por millar de derecho al dueño del terreno.

18. De ninguna se goza.

19. Flete por arroba es un real.

20. Por cada bulto de 8 arrobas cuesta 17 reales.

21. Sí, hay dinero para su produccion.

22. Se habilita á peso la tripa, 14 reales marron, 3 pesos capa de segunda, y 3 pesos 50 cs. capa de primera.

23. De 1,000 á 1,500 pesos segun se calcula.

24. Sí la hay, pues se encuentran muchas merodeando el municipio por algunos lugares casi baldíos.

25. La circunstancia de su decaimiento en los mercados, es por la razon de que en el año pasado hubo 600,000 matas y hoy sólo hay unas 300,000.

Tesechoacan, Enero 3 de 1888.—*Alejandro Mortera.* —*M. López*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE OTATITLAN.

1. Sí.
2. De la tierra de Tuxtepec.
3. Arenosas.
4. De 20,000 á 30,000.
5. Ninguna.
6. De 10 á 12.
7. Colgar las matas cortadas á la sombra.
8. Tres meses desde la plantacion.
9. De 100 á 200 arrobas.
10. Toda es tripa y capa inferior.
11. En dos: tripa y capote.
12. Tres pesos cada arroba.
13. La misma poblacion.
14. En ninguna, pues no hay exportaciones.
15. Muy escaso.
16. Poco ménos de dos pesos.
17. El tabaco está gravado por el Estado con 30 cs. por quintal cosechado.
18. De ningunas.
19. No se pagan fletes.
20. No se exporta.
21. No las hay.
22. No hay avíos para el tabaco.
23. En el Egido se cultiva y no es vendible.
24. En el Egido puede hacerse el cultivo del tabaco sin pago alguno.

25. La poca calidad del terreno y lo densamente húmedo del clima.

Otatitlan, Diciembre 29 de 1887.—*P. A. Alenjo.*—*B. Zameja*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE PLAYA VICENTE.

1. Sí se cultiva.
2. Procedente de la Habana, adquirida hace catorce años.
3. Todas las márgenes del rio Huaspaltepec y Tatahuicápam y terrenos altos del centro, que unos y otros son de gran extension, y que en su mayor parte son arenosos.
4. En el presente, á consecuencia de no haber compradores, se redujo á un millon de matas.
5. Ninguna; cada labrador siembra un poco.
6. En años buenos, de 14 á 16 hojas; pero hay años de 10 á 12 clases buenas.
7. Separada la hoja del tallo despues de seco en grandes galeras, se hacen manojos de 25 á 30 hojas, y luego se entercia.
8. Tres meses en el campo, desde que se siembra hasta que se corta, y de 40 á 50 dias en galeras colgado hasta que se seca bien.
9. Se han obtenido hasta doce mil arrobas preparadas.
10. Tercera parte de capa, y dos terceras de morron y tripa.

11. En cuatro: capa 1ª, capa 2ª, morron y tripa.

12. De 1ª, ocho pesos; 2ª, cinco; morron, tres pesos y tripa doce reales.

13. Veracruz.

14. En la localidad se consumen 1,000 arrobas, exportándose lo demas.

15. Bueno, y así se comprueba con las relaciones en el mercado de su consumo.

15. De 16 á 20 reales.

17. Un real por arroba.

18. Ninguna.

19. Dos reales arroba hasta Veracruz.

20. Se ignora.

21. Hay facilidad de adquirir.

22. Se avía á tres pesos arroba.

23. Diez y seis pesos fanega al año, ó sean cien mil matas.

24. Se puede adquirir por abundar los terrenos propios para el cultivo.

25. El progreso procede de la exportacion al extranjero, y cuando ésta no la hay, como ha sucedido en este año, decae hasta un precio que se pierde el dinero.

Playa Vicente, Diciembre 17 1887.—*Amado Soler.*

MUNICIPALIDAD DE COSAMALOÁPAM.

1. Se cultiva.

2. De la Isla de Cuba, de Los Tuxtlas y de la Sierra de Ojitlan.

3. Las partes más elevadas, y lomas y laderas.

4. Ochenta mil matas.

5. Ninguna, pues los cultivadores conducen el tabaco á la poblacion luego que lo cortan.

6. De 10 á 12.

7. Se corta la mata entera, se cuelga por el tronco á cubierto del sol y del agua, hasta que se seca, que se despica, se enmanoja y se entercia.

8. Poco más de un mes.

9. Se calculan 4 arrobas por millar de matas.

10. Una tercera parte de capa algo más ó ménos, y las otras dos de tripa.

11. La capa en dos, primera y segunda; y el demas en morron y tripa.

12. Capa, primera clase, 10 pesos; y segunda, 7 pesos; morron, 3 pesos 50 cs., y tripa, 2 pesos 50 cs.

13. Esta poblacion, Veracruz y México.

14. En un 50 por ciento.

15. Aceptado como regular.

16. Dos pesos 50 cs. como término medio.

17. El que tiene señalado el Estado á la produccion.

18. De ningunas.

20. Se ignoran aquí.

21. Ninguna.

22. Bajo las de entregar el fruto al aviador á precio condicional.

23. No puede fijarse porque es estimativo.

24. Las hay más por via de arrendamiento.

25. Las de que muchos no lo siembran por no saber beneficiarlo, y otros por estar en la errónea creencia de que no se produce bueno, pero la experiencia ha

demostrado que se cosecha de clase superior, cuando se sabe elegir el terreno y se le aplican los beneficios necesarios.

Cosamaloápan, Diciembre 14 de 1887.—*M. Cué.*—*M. Lavalle*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE ZONGOLICA.

1. Sí se cultiva.
2. Habanero y criollo.
3. Las cálidas y templadas.
4. Diez millones.
5. La de Tlanepaquila, y en pequeña escala todos los más vecinos del municipio.
6. Ocho hojas.
7. Ninguno, pues sólo se limpia y se desahija.
8. De la siembra á la cosecha hay un intervalo de cuatro meses.
9. Cuarenta mil arrobas en rama ó sarta.
10. Aunque aquí no se prepara, se calcula saldrán de capa 12,600 arrobas y 21,000 de tripa.
11. En cuatro clases: principal ó capa, medio zacate, congo y rastrero.
12. Principal á 2 pesos arroba, medio zacate á un peso 50 cs., congo á un peso, y rastrero á un peso, en sarta todo.
13. Orizaba, Córdoba y esta plaza.
14. Todo se exporta á la ciudad de Orizaba y Cór-

doba, pues en esta localidad no se consume porque el tabaco labrado viene de fuera.

15. Bueno, pues en los mercados de Córdoba y Orizaba, se vende con estimacion.

16. Como aquí no se prepara, la arroba de tabaco en sarta tiene de costo en su cultivo 87 cs.

17. Reporta la produccion 30 cs. por quintal.

18. De ninguna.

19. Un peso por quintal á Orizaba y Córdoba.

20. Unicamente los de flete y enfarde que hacen un total de 1 peso 25 cs. por quintal.

21. Muy pocas facilidades pues en lo general las cantidades que proporcionan los aviadores son en pequeña escala.

22. En lo general el aviado entrega el tabaco al aviador, por lo bajo á 25 cs. ménos del precio de plaza por arroba.

23. La fanega de terreno propio para esta siembra vale 50 pesos, y su arrendamiento por una siembra anual 12 pesos.

24. Los hay muy extensos, y además posee esta Corporacion más de 10 sitios de ganado mayor que adjudica á 10 pesos carga.

15. Compañías aviadoras para su progreso pues la falta de capitales no toma el impulso que es de desearse sin embargo de los brazos suficientes con que en la actualidad se cuenta para el cultivo de estas siembras.

Zongolica, Diciembre 19 de 1887.—*Simeon Lara.*—*E. G. Altamirano*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE TEXHUACAN.

1. Sólo en la ranchería de Atzinco y en muy pequeña escala.

2. Las más fértiles.

3. Del canton de Zongolica.

4. No pasa de 10,000 matas.

5. Ninguna, pues los indígenas de esa ranchería siembran pequeños lugares por separado.

6. Diez ó doce.

7. Solo ensartarlas y colgarlas hasta que se secan.

8. Un mes ó poco más.

9. De 30 á 40 arrobas.

10. Se ignora porque se vende en sartas.

11. En cuatro: principal, medio zacate, congo y rastrero.

12. En sarta, el principal 12 reales, medio zacate 10 reales, congo á un peso y rastrero á 6 reales.

13. Orizaba y Zongolica.

14. Se ignora.

15. Siempre se le dice al indígena que no vale nada el tabaco, para que lo den á los empleadores muy barato.

16. No lo saben los cultivadores indígenas, porque ellos mismos lo trabajan.

17. No los hay en el municipio porque se ignora los impuestos que reportan.

18. De ningunas.

19. De Atzinco á Zongolica, 5 reales por flete de 4 arrobas.

20. El de petates y lias y la hechura de los tercios.

21. No, pues los que avían á los tabaqueros pobres, les toman el tabaco al precio que ellos quieren.

22. Con condiciones muy gravosas para los cultivadores, y las más veces no reciben más que efectos y muy poco en dinero.

23. Cien pesos la carga de sembradura.

24. En este municipio no, porque está fraccionado en pequeñas posesiones.

25. La falta de recursos, pues un banco de avío para los trabajadores del campo, pobres, aumentaria mucho la produccion.

Texhuacan, 19 de Diciembre de 1887.—Por el ciudadano alcalde municipal, *Rafael M. Ortega*, secretario.

MUNICIPALIDAD DE JICO.

1. Sí se cultiva el tabaco en èste municipio.

2. Denominada criolla.

3. Las tierras que se dedican para su cultivo son las más buenas y las más cálidas.

4. El número de plantas que se considera haber, es de 50,000.

5. El número de fincas de tabaco existentes es de 35 á 40.

6. La cantidad de hoja que se aprovecha de cada planta es de doce hojas.

7. El sistema de beneficio es la limpia de yerba, darle media tierra y tierra entera, lo que se hace al pié de la planta.

8. El tiempo que tarda el beneficio es de cinco á seis meses.

9. Las arrobas de tabaco preparado que se pueden obtener anualmente son 150.

10. De capa 50 arrobas y de tripa 100 varas.

11. Se distingue en cuatro clases, á saber: zacate principal, congo y recongo.

12. El precio medio de cada clase es por arroba: el zacate $1.25 cs., el principal $2, el congo $1.50 cs. y el recongo 75 centavos.

13. Los mercados para su venta son diversos puntos comarcanos.

14. Se ignora.

15. El crédito que goza en el comercio es regular.

16. El costo que tiene el cultivo y beneficio de una arroba de tabaco preparado es de un peso.

17. Los impuestos que reportan las fincas de tabaco serán desde el año próximo, de 30 centavos por quintal de fruto beneficiado.

18. No gozan de ningunas exenciones.

19. No hay fletes.

20. No hay gastos por no haber exportacion.

21. No hay.

22. Idem.

23. El valor del terreno propio para el cultivo, es de un peso de arrendamiento por 1,000 matas sembradas.

24. Sí las hay.

25. Siempre igual todo lo que se relaciona al cultivo de tabaco.

Jico, Diciembre 16 de 1887.—*José M. Peredo.*

MUNICIPALIDAD DE COATEPEC.

1. Se cultiva el tabaco en esta localidad.
2. Su procedencia se denomina criolla.
3. Su cultivo en tierra fuerte, llamada de "grano."
4. Habrá en esta localidad 300,000 plantas de tabaco.
5. El número de fincas de tabaco que existen en este municipio, es aproximadamente de 300, unas en pequeño y otras en más grande escala.
6. El número de hojas que se aprovechan de la planta originaria, es de diez en buenos plantíos, y de seis á ocho en los que se encuentran en mal estado; de los renuevos ó retoños se obtiene la misma cantidad de hojas que de la planta originaria, dividiéndose ambas en primera y segunda clases.
7. Sazonada la hoja, se corta y se suspende en galeras por espacio de veinte dias; en seguida, puede ya pasar á la circulacion preparándose para elaborarlo, cubierto con hoja de plátano ó cáscara de café y bagazo de caña por espacio de ocho dias, para que deseche.
8. El tiempo que tarda el beneficio, es de cinco meses.
9. El número de arrobas que se recoge anualmente es como de 9,200.

10. Se recoge aproximadamente una tercera parte de capa y el resto de tripa.

11. Se distinguen tres clases de tabaco, llamadas: zacate, principal y congo.

12. El principal es $1.25 cs. tripa y $1.75 cs. la capa, la arroba.

13. Los mercados para su venta son en todo el país.

14. Se ignora.

15. El crédito que goza en el comercio es regular.

16. El costo del tabaco preparado es de $1.25 cs. arroba, de primera clase, y 87 cs. segunda.

17. Los impuestos que reportan las fincas de tabaco son: al Estado el 5 por ciento sobre la renta calculada al 6 por ciento anual, al municipio el 4 por ciento calculado de la misma manera, y además la produccion paga, con destino á la instruccion pública, 30 centavos por quintal despues de beneficiado.

18. No tiene exenciones.

19. Los fletes que paga á los lugares de consumo, que son México y el Interior, son de 50 centavos por arroba.

20. No se exporta al extranjero.

21. Sí la hay.

22. El préstamo ó avío tiene por condicion que el producto, despues de cosechado, se entregue al aviador con el descuento de 25 á 37 centavos por arroba en el precio.

23. El valor del terreno en que se cultiva el tabaco es de 200 pesos la cuartilla de 25,000 varas cuadradas, primera clase, y $150 segunda clase.

24. Sí la hay.

25. Como las plazas de consumo son México y el Interior, cuando no hay demanda en estos puntos decae el comercio del tabaco; al contrario cuando la hay.

Coatepec, Marzo 6 de 1888.—*Onésimo Sánchez.*

MUNICIPALIDAD DE HUILOÁPAM.

1. En muy pequeña escala.
2. De la misma localidad.
3. Las mejores.
4. Sesenta y seis mil aproximadamente.
5. No hay.
6. De ocho á diez.
7. Colgada en sartas.
8. Un mes.
9. Doscientas poco más ó ménos.
10. Cuarta parte de capa y el resto de tripa.
11. Principal, zacate, congo y punta.
12. Respectivamente la arroba, $1.25 cs., 62 centavos, 62 centavos y 25 centavos.
13. Orizaba.
14. No se exporta.
15. Ninguno.
16. Por término medio 75 centavos.
17. Treinta centavos por quintal al año.
18. Nó.
19. Diez centavos quintal.
20. No se exporta.
21. Nó.

22. No hay aviadores.
23. Cien pesos la cuartilla.
24. Nó.
25. Los cambios de temperatura.

MUNICIPALIDAD DE COETZALA.

1. Sí se cultiva; pero en muy poca escala.
2. Es criolla del mismo pueblo.
3. La tierra que se dedica es la tierra negra.
4. Se ignora el número.
5. El número de fincas asciende á ochenta.
6. Generalmente se aprovechan tres hojas.
7. Primero, se deshoja; segundo, se capa; tercero, se desahija; y luego se corta.
8. Generalmente se emplean seis meses.
9. Aproximadamente salen 684 arrobas.
10. Seiscientas ochenta y cuatro arrobas de capa, pues la tripa se pierde en el campo.
11. Principal, medio, zacate, congo y rastrero.
12. Principal á 2 pesos; medio y zacate á 1 peso 50 centavos; congo, 1 peso 50 centavos; y rastrero 1 peso.
13. Los mercados para su venta es el Canton de Córdoba.
14. Se ignora en este pueblo.
15. Se ignora, pues la mayor se les entrega á los aviadores.
16. Casi el mismo precio á que se vende; 2 pesos arroba.

17. El impuesto que paga por hoy, es de siete y medio centavos por arroba.

18. Ninguna, pues al contrario, está gravado.

19. El flete que se paga generalmente es un real por arroba.

20. Ademas del real por arroba, un mozo que gana tres reales diarios.

21. Sí hay mucha facilidad, pues hay aviadores.

22. Generalmente pagan la mitad de lo que vale ó corre en plaza.

23. El valor es de peso mil por sembradura, cualquier terreno que sea.

24. No los hay, pues son demasiado escasos.

25. El ínfimo precio que guarda, pues generalmente pagan á $ 2, y apénas sacarán los gastos de costo.

Coetzala, Enero 12 de 1888.—Por el agente municipal, *M. Salamanca.*

MUNICIPALIDAD DE OZULUAMA.

Señor Secretario de Fomento:

Junto con su comunicacion número 2,309, recibí los dos cuestionarios sobre el café y tabaco, y en contescion tengo el honor de decir á vd. que: en este Canton no se cultiva ninguna de estas dos plantas, no obstante que las vegas del rio Pánuco son superiores para el cultivo del tabaco, lo mismo que las cercanías de la laguna Tamiahua.

En la sierra de Tantima se da bien el café, pero no hay quien se dedique á su cultivo, pues la mayor parte de sus moradores son indígenas que no tienen ningun conocimiento de él.

Libertad y Constitucion. Ozuluama, Diciembre 24 de 1887.—*Próspero A. Ortiz.*

Gobierno del Estado libre y soberano de Veracruz-Llave.—Seccion de Fomento.—Tengo la honra de remitir á vd. dos ejemplares de la ley número 52 de fecha 5 del corriente, por la que se ha dado nueva forma al impuesto que pagan en el Estado el café y el tabaco para fomento de la instruccion pública del mismo.

Patria y Libertad. Jalapa, Noviembre 17 de 1887. —*J. Enríquez.*—Al Secretario de Estado y del Despacho de Fomento.—México.

JUAN ENRÍQUEZ, gobernador constitucional del Estado libre y soberano de Veracruz-Llave, á los habitantes del mismo, hago saber: que la H. Legislatura se ha servido dirigirme la siguiente ley:

Número 52.—La H. Legislatura del Estado libre y soberano de Veracruz-Llave, en nombre del pueblo, decreta:

Art. 1º Desde 1º de Enero del año próximo, el café causará 40 centavos por quintal y 30 centavos el tabaco, tambien por quintal, como derecho de produccion, haciéndose efectivo luego que los citados frutos estén beneficiados y se entreguen al comercio.

Art. 2º El referido impuesto es especial, destinándose su producido exclusivamente al sostenimiento de la instruccion pública, quedando personal y pecuniariamente responsables de la diversa aplicacion que se le diere, las autoridades, corporaciones ó empleados, encargados de su exaccion y distribucion.

Art. 3º Queda cometido á las tesorerías de los municipios productores de los citados frutos, el cobro de este impuesto, bajo la direccion y vigilancia de los respectivos ayuntamientos, debiendo ingresar sus productos á las mismas tesorerías, y llevándose de ellos la cuenta especial con las formalidades que la ley preexistente relativa tiene determinadas, miéntras el gobierno reglamenta en otra forma la contabilidad de este ramo.

Art. 4º Del producto que por el impuesto al café y tabaco ingrese á las tesorerías municipales, despues de deducir el honorario de recaudacion, el 80 por 100 se invertirá por los ayuntamientos respectivos en sostener los establecimientos de instruccion primaria de la demarcacion del municipio, y el 20 por 100 restante se remitirá á la Administracion ó Receptoría de rentas que corresponda, para atender á los establecimientos de instruccion secundaria que son á cargo del gobierno del Estado.

Art. 5º Cuando en algun municipio fuese reconocidamente sobrado el producto del 80 por 100 del impuesto, para las atenciones á que se destina, el Ejecutivo podrá disponer que el remanente se aplique al fomento de la instruccion primaria en otras municipalidades que carezcan del arbitrio del impuesto de que

se trata, ó que por sus cortos rendimientos, ó falta de otros recursos, no pueda ser sostenida convenientemente.

Art. 6º A fin de atender á las diversas circunstancias y condiciones en que se encuentran las municipalidades del Estado veracruzano, se autoriza á los ayuntamientos para que, con aprobacion del gobierno, ó sujetándose á las instrucciones de éste, dispongan los medios más adecuados en cada localidad, á fin de hacer efectivo el cobro del impuesto que esta ley les concede, observando las siguientes reglas:

I. Cumplirán extrictamente las prevenciones contenidas en el artículo 124 de la Constitucion federal.

II. Formarán exactos padrones para consignar en ellos la extension de las siembras y el nombre de los cultivadores de café y tabaco que en el respectivo municipio deben causar el impuesto, por el número de quintales que se determine como probable, quedando sujetos á posterior confirmacion ó alteracion, cuando levantada la cosecha, se averigüe exactamente el monto de ella.

III. Cobrarán el impuesto, luego que el café y tabaco cosechados entren en la circulacion mercantil por transacciones que con esos frutos se efectúen, ya saliendo del lugar de su produccion, ya quedando en él por cuenta del propio cosechero, de algun comprador, aviador ó agente comercial. Esta condicion de espera para el cobro del impuesto se limitará á tres meses, pasados los cuales se hará efectivo el cobro, aun cuando no se haya verificado la venta ó salida de los frutos del lugar de su produccion.

IV. Podrán, con aprobacion del gobierno, celebrar igualas con los cosecheros por el término de un año, siempre que por ese medio pueda conciliarse, por el ahorro de trabas fiscales, la mayor libertad en la produccion, con la justa percepcion del impuesto para el interesante ramo á que se destina.

V. Podrán aplicar por ocultaciones y fraudes, á los causantes del impuesto, hasta el cobro de dobles ó triplicados derechos, segun la naturaleza y gravedad de los casos que motiven la pena.

VI. Establecerán las seguridades y garantías que han de exigirse á los causantes para hacer efectivo el cobro, apelando á los medios que determina la ley sobre procedimiento coactivo, en los casos que sea aplicable á los deudores morosos.

Art. 7º El Ejecutivo, por medio de los jefes políticos y de sus oficinas de Hacienda, ejercerá la inspeccion más escrupulosa en la recaudacion é inversion del impuesto especial de que se trata, disponiendo de la manera que crea conveniente:

1º Que las Administraciones y Receptorías de rentas examinen los padrones formados para determinar la probabilidad y efectividad del monto del impuesto, en los municipios en que deba cobrarse.

2º Que las propias oficinas, despues de poner su Vº Bº, exijan por triplicado y concentren en la Tesorería general, los cortes de caja mensuales de las tesorerías de municipio encargadas de la recaudacion, cuidando de que ésta se haga con integridad, y de que las rentas del Estado perciban el 20 por 100 que les corresponde, para las atenciones de la instruccion secundaria.

3º Que subsistán en la forma en que se encuentran, ó en otra que á su juicio sea más eficaz, las tesorerías de instruccion pública encargadas de percibir y aplicar los arbitrios consignados á dicho ramo.

Art. 8º El honorario de las tesorerías municipales por el cobro del impuesto al café y tabaco, será de 8 por 100 sobre las cantidades que perciban, sin incluir el 25 por 100 federal.—Las tesorerías municipales de instruccion pública se abonarán por honorarios el 2 por 100 sobre las cantidades que á ellas ingresen para el sostenimiento de los establecimientos de enseñanza.

Art. 9º Queda ampliamente facultado el Ejecutivo para reglamentar la presente ley, á fin de que tenga la más eficaz ejecucion.

Art. 10º Desde el 31 del próximo Diciembre, quedará derogada la ley número 66 de 19 de Noviembre último, en la parte que se refiere al impuesto al café y tabaco.

Dado en Jalapa, á 1º de Noviembre de 1887.—*O. Acevedo*, diputado presidente.—*Gustavo A. Esteva*, diputado secretario.

Por tanto, mando se imprima y publique para su observancia.

Jalapa, 5 de Noviembre de 1887.—*J. Enríquez*.—*A. Güido*, secretario.

República mexicana.—Secretaría del Gobierno del Estado libre y soberano de Veracruz-Llave.—Seccion de Fomento.—Circular núm. 48.—Remito á vd. suficientes ejemplares impresos de la ley núm. 52, expe-

dida por la H. legislatura y sancionada hoy por el Ejecutivo, á fin de que proceda inmediatamente esa jefatura á disponer su publicacion y circulacion en las diversas poblaciones de esa entidad cantonal.

Aunque corresponde al Gobierno expedir el reglamento de la referida ley, no lo formulará hasta que cuente con los datos precisos para atender á todas las emergencias que hayan de presentarse en la práctica del impuesto que se establece. Entretanto, y á fin de aprovechar el corto término de dos meses que resta para la conclusion del presente año, el ciudadano gobernador ha tenido á bien acordar, como provisionales, las siguientes disposiciones:

1ª Los ayuntamientos en cuyas demarcaciones haya siembras de café ó tabaco, expedirán desde luego convocatoria, fijando el término de quince dias, para que los cultivadores de aquellos frutos les presenten manifestaciones del número de arrobas que consideren como probables recoger durante el año próximo, segun la extension de sus plantíos, sirviendo de base á los mismos ayuntamientos, los padrones formados con arreglo á la ley núm. 66, así para estimar si todos los interesados responden á la convocatoria, como para investigar si las manifestaciones, en cuanto á la declaracion del producto probable, están de acuerdo con el que en cada localidad se calcule que deban producir las tareas de café y tabaco de antemano declaradas.

2ª Examinadas, como queda expresado, las manifestaciones de que se trata, se aceptarán las que parezcan arregladas, y las que no estén en ese caso serán objetadas, para que si el respectivo interesado no está

conforme en reformar la que le corresponda, quede especialmente anotada para la posterior confirmacion ó alteracion cuando se levante la cosecha, como lo dispone la fraccion II, art. 6º de la ley.

3ª Con los datos expresados, se iniciará con sujecion al adjunto modelo, la formacion de padrones, haciendo con separacion los de café y tabaco, y dejando en ellos las columnas necesarias para anotar el número de arrobas de uno ú otro fruto, que en virtud de la fraccion ántes citada se declare como efectiva y definitivamente señalada para el cobro del impuesto.

4ª Los ayuntamientos, cumpliendo con la autorizacion que les concede el artículo 6º de la ley, propondrán á la aprobacion del Ejecutivo las medidas que consideren más eficaces en cada localidad, atendidas sus peculiares circunstancias:

I. Para determinar de una manera breve, económica y que concilie los intereses del fisco con el de los causantes, el producto efectivo de la cosecha, ya de café, ya de tabaco, que deba satisfacer en el año próximo el impuesto que se establece.

II. Para hacer efectivo el cobro de dicho impuesto, estableciendo al efecto reglas y garantías que sin extorsionar á los causantes, ni coartar la libertad del tráfico mercantil, tiendan á evitar defraudaciones al erario.

III. Para establecer la penalidad que dentro de las concesiones hechas por la ley que se reglamenta, deba aplicarse á los que omitan hacer sus manifestaciones y á los que cometan ocultaciones con el fin de defraudar el pago del impuesto.

Canton de.......................... Año de 188 Municipalidad de..................

PADRON de los causantes del impuesto sobre produccion de café, con arreglo al decreto número 52 *de* 5 *de Noviembre de* 1887.

Núm. de órden.	Nombres de los contribuyentes.	Nombres de las fincas ó terrenos cultivados.	Congregaciones á que pertenecen	Arrobas manifestadas como produccion probable	Id. determinadas como efectivas al levantarse la cosecha.	Importe del impuesto.		Número de las partidas de pago.	Recargo de $6\frac{1}{4}$ p$\%$ por gastos de cobranza.	Notas aclaratorias.
						Para el Estado.	25 p$\%$ federal.			

El padron referente á la produccion de tabaco, se hará en la misma forma que el anterior.

5ª Las propuestas de los ayuntamientos á que se refiere la prevencion anterior, deberán remitirse por conducto de las jefaturas, con el informe de éstas, á la Secretaría del gobierno, á más tardar dentro del mes corriente, bajo la más estrecha responsabilidad de los funcionarios á quienes corresponde el cumplimiento de ese deber.

6ª Aprobadas que sean por el Ejecutivo las propuestas de que se trata, se fijarán en los lugares públicos por los respectivos ayuntamientos, en tantas copias cuantas sean necesarias para que lleguen á conocimiento de los causantes del impuesto al café y tabaco.

7ª Los propios ayuntamientos harán publicar de la manera expresada, así la ley número 52 como esta circular, para su debido cumplimiento.

Tales son las prevenciones que desde luego ha ocurrido dictar al jefe del Ejecutivo, como preliminares para el cumplimiento de la citada ley, encargando á esta Secretaría que al trasmitirlas á esa Jefatura y por su digno conducto á las Corporaciones municipales, se les encarezca la importancia de que estudien con detenimiento, y con eficacia completa pongan en práctica las medidas á que debe sujetarse el cobro del arbitrio con que se continúa dotando el fomento de la instruccion pública.

Cree el ciudadano Gobernador, que las Corporaciones municipales sabrán corresponder á la muestra de confianza que les da la ley en la nueva forma que va á tener el gravámen al café y tabaco. Las importantes atribuciones que comete á los ayuntamientos, hánse

fundado en la persuasion en que están el Ejecutivo y la H. Legislatura de que los inmediatos representantes de las localidades, son los más interesados en consolidar los arbitrios que demanda el sostenimiento de los planteles de enseñanza, para que ésta sea digna de la cultura de los veracruzanos y abra á la juventud el progreso y bienestar que sólo pueden esperarse de la instruccion. En este concepto, el Ejecutivo se promete fundadamente que los Cuerpos municipales verán con el decidido interes que merece la planteacion del nuevo impuesto de que se trata, y que cada uno de ellos, dentro de su esfera de accion, cooperará con todo esfuerzo al mejor éxito de la ley, en el cual está interesado el porvenir del progresista pueblo veracruzano.

Patria y Libertad. Jalapa, 5 de Noviembre de 1887. —*A. Güido.*—Al Jefe político de.......

DE PRECIOS CORRIE

EFEC

Publicada por el Colegio de Corredores.

ROPA.

Alfombra de la fáb. de S. Ildefonso, 1 yda.	vara	0 0 á 1 12	U.
Bayeta de San Ildefonso.............contado.	,,	0 0 á 1 0	,,
Idem de la fábrica el Aguila....... ,,	,,	0 0 á 1 0	,,
Calcetines mexicanos............................	docena	1 0 á 1 25	,,
Calzoncillos de punto, mexicanos	,,	0 0 á 9 0	,,
Camisetas idem, varias clases..................	,,	4 0 á 10 0	,,
Casimires de San Ildefonso..........contado	corte	0 0 á 2 0	,,
Id. de La Victoria..................................	,,	0 0 á 2 0	,,
Id. del Aguila, corrientes............contado	,,	0 0 á 2 0	,,
Id. ,, finos............	vara	0 0 á 2 25	E.
Colmena, m. 2v5 gruesa, de vara...........	,,	0 0 á 4 25	,,
Id. id. C id. de vara...........	,,	0 0 á 3 50	,,
Id. id. I id.	,,	0 0 á 3 87	,,
Cocolapam, id. M D de vara, sin aderezo..	,,	0 0 á 2 75	,,
Id. id. M Fx ⅞ id. id. ...	,,	0 0 á 2 25	,,
Id. id. M S para estampar...........	,,	0 0 á 2 18	,,
Id. id. M S x ,, ,, ...	,,	0 0 á 0 0	N.
La Hormiga m. Y de yarda........................	,,	0 0 á 4 0	U.
Id. id. P de vara........................	,,	0 0 á 3 75	,,
Id. id. T de id........................	,,	0 0 á 3 87½	,,
Id. id. O de id........................	,,	0 0 á 3 25	,,
Id. id. U de id........................	,,	0 0 á 3 50	,,
Id. id. L de id........................	,,	0 0 á 3 12½	,,
Id. id. C de siete ochavas..........	,,	0 0 á 2 87½	,,
Id. id. de cordoncillo..................	,,	0 0 á 4 0	,,
La Magdalena marca * *........................	,,	0 0 á 3 50	,,
Id. id. B........................	,,	0 0 á 3 25	,,
Id. id. A........................	,,	0 0 á 3 75	,,
Id. marca C, $ 3-25 pieza.—Marca A T...	,,	0 0 á 3 50	,,
La Magdalena, marca O........................	,,	0 0 á 3 75	,,
Id. ,, S O, de 10 lb.........	,,	0 0 á 4 0	,,
San Lorenzo, de ¾ m. B........................	,,	0 0 á 2 68	,,
Id. m. H., de 34 pulgadas........	,,	0 0 á 3 48¾	,,



ÍNDICE.

PRODUCCION DE TEXTILES.

PRODUCCION DEL CAFÉ.